



SAN GREGORIO

AZIENDA AGRARIA



CHIANTI COLLI SENESI POGGIO PAGLIAIO Riserva DOCG

UVAGGIO: 90% Sangiovese 10% Colorino

DATA VENDEMMIA: Fine Settembre primi di Ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA: a mano

VASCA DI FERMENTAZIONE: Cemento

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 10-12 giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26-28 gradi

MATURAZIONE: Botte 10/12 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 4 mesi

ALCOL % VOL: 13,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con profumi di frutta rossa, ciliegie e frutti di bosco; al gusto è un vino molto piacevole, con buona struttura e con una piacevole persistenza, di facile beva è un vino adatto ad un consumo quotidiano.

San Gregorio Az. Agricola s.s. - loc. San Gregorio - 53043 Chiusi (SI) - Italia

Tel./Fax +39 0578 275020 - info@vinisangregorio.it

www.vinisangregorio.it