



## PIANDACCOLI Chianti DOCG

Tipo di vino/Type of wine: Rosso/Red

Uve/Grapes: Sangiovese

Vigneto di produzione/Vineyard: "Pozzo", "Uccelliera", "Antenne"

Altitudine/Altitude: 220 mt slm

Esposizione/Exposition: Sud Ovest

Tipo di terreno / Terrain: Argilloso con ciottoli fluviali/clayey with river pebbles

Potatura - Defogliamento - Diradamento - Vendemmia / Pruning - Defoliation - Thinning - Harvest: Manuale/ By Hand

Resa uva per ettaro / Grape yield per hectare: 80 q

Vinificazione / Vinification: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio / soft pressing, fermentation in steel tanks

Fermentazione malolattica: acciaio

Affinamento in acciaio / Fining in steel: 15 mesi / 15 months

Affinamento in bottiglia / Fining in bottle: 6 mesi / 6 months

Alcool: 13%

Filtraggio: molto leggero

Produzione / Production: 30000 btls

Formati / Size: 0,75 lt

### NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Colore rosso rubino, note floreali, profumi di ciliegia e frutti di bosco si arricchiscono di una spruzzata di alloro e zafferano. Al palato si scioglie in un morbido abbraccio di frutta e velluto, ben bilanciato ed elegante.

*Ruby red, nose with flower hints, fruit of cherry and berries are enriched with a sprinkle of laurel and saffron. In mouth it melts in a soft embrace of fruit and velvet, well balanced and elegant.*

### PIANDACCOLI CHIANTI DOCG

A Piandaccoli i vigneti dipingono regolari geometrie sulle gentili colline, interrotte dagli "Accoli", profondi burroni che solcano la tenuta caratterizzando il microclima e la struttura del terroir. Da queste vigne nasce il Sangiovese da cui otteniamo questo vino, rosso rubino e dal carattere della tradizione.

*At Piandaccoli the vineyards paint regular geometries on the gentle hills, interrupted by the "Accoli", deep ravines that run through the estate, characterizing the microclimate and the structure of the terroir. From these vineyards comes the Sangiovese from which we obtain this wine, ruby red with a traditional character.*

### ABBINAMENTI / PAIRINGS

Carni rosse, carni bianche, arrostiti, formaggi media e lunga stagionatura, salumi, zuppe, bistecca alla fiorentina

*Red meats, white meats, roasts, medium and long matured cheeses, meats, soups, Florentine steak*

### SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia / Bottle size: 75 cl

Tipo di confezione / Type of pack: Cartone /Carton

Bottiglie per confezione / Btls per pack: 6 bottiglie verticali / 6 vertical bottles

Dimensioni confezione H x L x P / Pack size H x W x D: 32x25x17 cm

Peso confezione / Pack weight : 8 Kg