



## ***Azienda Agricola La Mirandola***

### **SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG**

#### ***“La Mirandola”***

	<b>Tipo di vino:</b>	Chianti Classico Docg;
	<b>Tipo uve:</b>	Sangiovese e Colorino
	<b>Terreno:</b>	Collinare;
	<b>Sistema di coltivazione:</b>	Guyot;
	<b>Vinificazione:</b>	Tradizionale in rosso, con frequenti rimontaggi e delestage, per una maggiore estrazione di colori e di sostanze polifenoliche con macerazione di 10-15 giorni.
	<b>Colore:</b>	Rosso rubino;
	<b>Note olfattive e gustative:</b>	Note terrose, di taglio, tracce di cuoio e lamponi
	<b>Struttura:</b>	media alta;
	<b>Temperatura di servizio:</b>	ambiente;
	<b>Commercializzazione:</b>	almeno 30 mesi dalla vendemmia;
	<b>Grado alcolico:</b>	13,5 gradi.
	<b>Produzione annua in bottiglie</b>	7.000

*Dott. Lorenzo Scala*

*Località La Mirandola, 51*

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

CEL: +39 340 4897320

e-mail: [INFO@lamirandolanelchianti.COM](mailto:INFO@lamirandolanelchianti.COM)

[WWW.lamirandolanelchianti.COM](http://WWW.lamirandolanelchianti.COM)