



UGGIANO

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG “UGGIANO – LA CASA DI DANTE”

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese

Riconoscimenti:

<u>Medaglia d’Oro al “China Wine&Spirits Awards” 2016</u>	<u>annata 2014</u>
<u>Medaglia d’Argento al “Decanter World Wine Awards” 2015</u>	<u>annata 2013</u>
<u>Medaglia d’Argento al “Mundus Vini” 2015</u>	<u>annata 2013</u>
<u>Medaglia d’Argento al “Decanter World Wine Awards” 2013</u>	<u>annata 2010</u>
<u>Medaglia Commended al “Decanter World Wine Awards” 2012</u>	<u>annata 2009</u>
<u>Medaglia Commended al “Decanter World Wine Awards” 2010</u>	<u>annata 2008</u>

SCHEDA TECNICA

VITIGNI:	90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 26-28°C .
AFFINAMENTO:	Lieve passaggio in botte di legno da 30/60 Hl per 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell’imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.
ALCOL:	12,5% Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina a temperatura di 16-18°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18/20°C
ABBINAMENTI:	Primi piatti, tortelli e pasta fresca, crostini e salumi toscani, carni bianche e rosse in umido e alla brace, trippa e lampredotto in inzimino.

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore rosso rubino vivace. Il profumo è molto gradevole e persistente con sentori di viola, ciliegia ed amarena, accompagnati da richiami leggermente speziati. Al palato è armonico ed asciutto. Finale pulito con retrogusto persistente.*

