



# PODERE ARIZZI



## LISCHE

Chianti Colli Senesi

DOCG

Riserva

<b>UVE:</b>	90% Sangiovese, 10% Merlot.
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	vigneti di proprietà ubicati nel comune di Murlo nella zona di produzione del Chianti Colli Senesi.
<b>ALTITUDINE:</b>	350-400 m s.l.m.
<b>TIPOLOGIA DI TERRENO:</b>	di medio impasto con tendenza all'argilloso e ricco di scheletro.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	guyot.
<b>DENSITÀ DELL'IMPIANTO:</b>	4000-5000 piante per ettaro.
<b>RESA DI UVA PER ETTARO:</b>	6000 kg/ha.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	seconda settimana di ottobre.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18 °C.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	14,5% vol.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	raccolta manuale con diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione di 12/13 giorni sulle bucce. Affinamento in legno e poi in bottiglia per ottenere il massimo dei risultati.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	vino rosso rubino intenso e profondo con evidenti sentori di frutta che si uniscono elegantemente al boisé di rovere. La sua struttura lo rende particolarmente corposo e persistente in bocca.
<b>ABBINAMENTI:</b>	si abbina splendidamente con carni rosse. Una chicca? Provatelo con un brasato al Chianti.