Toscana | Tenuta Coeli Aula

Schiccolato

Toscana igt

Proprietà	Famiglia Meucci
Inizio attività	1949
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	45
BTG prodotte	70.000



SCHICCOLATO

Vino rosso

Codice 69462

Annata 2020
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Chianti
Vitigni Sangiovese

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Sangiovese 100%
Vinificazione Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con tecniche di rimontaggio e Delestage, successiva macerazione per 30 giorni a 29°C in cemento. Dopo la svinatura viene travasato ed effettuata la Fermentazione malolattica in legno. Dopo travaso e solfitazione si procede all'affinamento.
Suolo Terreno collinare, argilloso-calcareo, profondo, ricco di fossili marini e scheletro.
Vista Rosso rubino intenso
Olfatto Al naso si apre su un bouquet elegante di piccoli frutti rossi, spezie dolci, leggere sensazioni fumé e note floreali.
Gusto In bocca è ricco, fresco, succoso con una profonda trama tannica. Sapido con una lunga persistenza di spezie.
Affinamento Matura 14 mesi in Barriques e Tonneaux di rovere Francese e affina 12 mesi in bottiglia
Grado alcolico 14,50 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°