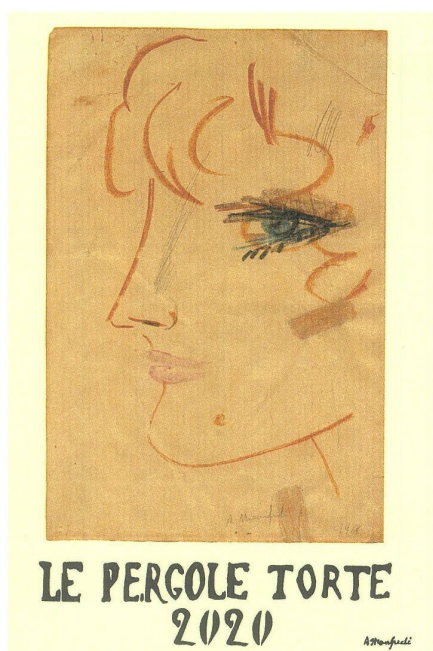


LE PERGOLE TORTE 2020



UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

RESA VINO/HA: HL 35

DATA INIZIO VENDEMMIA: 26 SETTEMBRE 2020

FERMENTAZIONE ALCOOLICA: IN VASCHE DI CEMENTO PER 20 GIORNI

FERMENTAZIONE MALEOLATTICA: IN VASCHE DI CEMENTO

INVECCHIAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES, 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

| | |
|------------------------|----------|
| GRADO ALCOOL: | 13,28 % |
| ESTRATTO SECCO: | 26,6 g/l |
| PH: | 3,19 |
| SO2 TOT.: | 59 mg/l |
| ACIDITA' TOT.: | 5,97 g/l |
| ACIDITA' VOL.: | 0,52 g/l |
| ZUCCHERI RES.: | 0,1 g/l |

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°

DA ABBINARE A: CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI

NOTE SULLA VENDEMMIA:

La 2020 è stata senza dubbio un'annata da ricordare nel Chianti Classico. La natura, forse per l'assenza forzata dell'uomo per diversi mesi, si è espressa come non accadeva da tempo. Una stagione regolare, con le piogge al momento giusto e il caldo estivo non soffocante, boschi verdi e floridi, presenza minima di infezioni in vigna e conseguente minimo uso dei trattamenti, maturazione regolare e ottima resa finale.