



LE DUE ARBIE

LE DUE ARBIE CHIANTI SUPERIORE DOCG 2016

Un vino tinto con el distintivo aroma de la violeta seca y un inconfundible sabor a cereza madura. El Chianti Superiore Le Due Arbie es un vino complejo y elegante, con un largo final.



NOTAS GENERALES

UVA: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Envejecimiento: 12 meses

Grado Alcohólico: 13.50 % Vol.

Acidez: 5.5 g/l

Temperatura de servicio: 18°C

NOTAS DE CATA

Visión: rojo rubí intenso.

Aroma: aroma intenso, con notas de frutos rojos maduros, como las cerezas, que se combinan bien con el aroma de las violetas secas. El Merlot confiere al bouquet sus inconfundibles aromas, incluyendo matices herbáceos y especiados.

Sabor: los aromas también pueden ser degustados en el paladar, mezclándose perfectamente con los equilibrados taninos y la excelente frescura.

ASPECTO AGRONÓMICO

Altitud: 300-420 m s.n.m.

Aspecto: sur, suroeste

Composición del suelo: suelos arcillosos con marga y piedra caliza

Sistema de conducción: Cordon Spur convirtiéndose en Guyot

Densidad de plantación: 5.000 plantas por hectárea

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento por hectárea: 75 q.li

Producción media por viña: 1.5 kg

Época vendimia: fines de septiembre

ASPECTO ENOLÓGICO

Fermentación: fermentación espontánea con levadura nativa en cubas de hormigón sin refinar durante unas 2 semanas.

Envejecimiento: en grandes barriles de roble francés sin tostar durante 12 meses.

Refinamiento: 3 meses en botella.