



Italia, Toscana

Chianti Gineprone DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Il nome Gineprone si riferisce all'erba aromatica chiamata Ginepro e rivela come questo Chianti delle colline Senesi rimandi il consumatore a tutte le erbe e le spezie tipiche del sottobosco Mediterraneo. Complesso e corposo ma anche approccioabile e fruttato, il Gineprone è la versione di Montalcino del vino Chianti che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo.

Denominazione: Chianti Gineprone DOCG

Vitigni: Sangiovese (90%), Cabernet sauvignon (10%)

Tipologia: Rosso fermo

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

Affinamento: L'affinamento avviene, nella storica bottaia di Col d'Orcia, per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier, medesime utilizzate anche per il Brunello e Riserva. Segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso

Gusto: Vino di buona struttura, pieno ed equilibrato, con un retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.

Profumo: Ampio e persistente, con piacevoli note di frutta matura, prugna e spezie donate dal legno.

Grado alcolico: 14% vol.

Filosofia produttiva: Biologici

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia

Allergeni: Contiene solfiti

