



TENUTA MARLIANA

Azienda biologica

CHIANTI SUPERIORE DOCG



DENOMINAZIONE Chianti Superiore DOCG

VARIETÀ D'UVA 92% Sangiovese, 5% Canaiolo, 3% Colorino

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI SUOLO Suolo di origine marina, calcareo con alta presenza di Fossili e conchiglie bianche che dona eleganza e complessità ai vini.

CLIMA La parte occidentale del Chianti ha un clima mite ed asciutto grazie alla maggiore influenza del Mar Mediterraneo.

ESPOSIZIONE Sud-Ovest

DENSITA' 5000 viti/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO VSP con metodo Guyot

RESA 7.5 tonnellate/ettaro – 1,5 kg per pianta

VENDEMMIA Settembre, manuale

FERMENTAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, poi fatte fermentare in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente.

MATURAZIONE

Il vino matura in botti grandi da 54hl non tostate a cui seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino con luminose sfumature violacee. Intenso profumo di viola combinato con un potente aroma di bacche rosse, ciliegia rossa, lampone e anche mirtillo. Deliziosamente succulento al palato, con maggiori sapori terziari di spezie quali il pepe nero, chiodo di garofano e un tocco di cannella. Ben bilanciato e armonioso con un piacevole finale sostanzioso e persistente.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

Tenuta Marliana è certificata biologica e i nostri vini vengono prodotti dalle uve che coltivate nei vigneti di nostra proprietà. Alcuni anni fa, abbiamo deciso di tornare alla gestione tradizionale del vigneto, abolendo ogni uso di prodotti chimici di sintesi per consentire al terreno di rigenerarsi e di mantenersi sempre vivo.

Tenuta Marliana

Via Torribina 73, 50050 Cerreto Guidi (Fi), Italia

mail: info@tenutamarliana.it Tel: 0571 991 399 website: www.tenutamarliana.it