



# Fattoria Valacchi

## CHIANTI GELSO

**Tipo:** rosso

**Vitigni:** 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon

**Denominazione:** Chianti D.O.C.G.

**Comune di produzione:** Barberino Val d'Elsa

**Tipologia del terreno:** terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, moderatamente ricco di scheletro di origine sedimentaria.

**Altitudine del vigneto:** 300 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 5000

**Epoca di vendemmia:** inizio Ottobre

**Vinificazione:** tradizionale vinificazione in acciaio.

**Invecchiamento:** in barriques di legno francese di secondo passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13°

**Temperatura di servizio:** 18/20°

**Note organolettiche:** color rosso rubino con riflessi granati. Profumo di confettura di prugne. Sapore ricco e corposo con tannini dolci, retrogusto vanigliato di buona persistenza.

