



SOLITARIO CHIANTI DOCG 2023

Denominazione	CHIANTI DOCG
Uvaggio	Sangiovese 100%.
Terreno	Argillo-limoso calcareo, delle colline tra Gambassi Terme, Montaione.
Clima	In prevalenza mediterraneo, con lievi influssi continentali, con inverni miti ed estati molto calde e asciutte.
Vigneti	Vigneti di oltre 15 anni, allevati a guyot, esposti a sud-est, situati a 200 m.s.l.m., con produzione non superiore a 1,5 kg d'uva a pianta.
Vendemmia	Ultima settimana di settembre.
Vinificazione	Tradizionale a temperatura controllata di max 25° con macerazione di circa 20 giorni, con delicati rimontaggi.
Maturazione	In vasche di cemento e acciaio.
Alcool	13,5 % vol.
Note sensoriali	Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso di frutti rossi ciliegia e fragola. Al gusto si presenta di buona struttura, armonico, ricco ed equilibrato, fresco e fragrante di bei frutti rossi maturi.

Temperatura di servizio consigliata 18° C.