



# Chianti San Benedetto

Chianti DOCG 2018

[Azienda Agricola San Benedetto](#)

---

Appartiene a quel ristretto gruppo di autentici chianti di marcata tipicità, prodotto con le migliori uve sangiovese, colorino e canaiolo, viene vinificato in contenitori di cemento e poi affinato in botti di rovere da 30 Hl per circa sei mesi.

zona di produzione: Località San Benedetto - San Gimignano  
composizione varietale: sangiovese 95%, colorino e canaiolo 5%  
esposizione dei vigneti: sud  
altitudine: 220 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto tendente all'argilloso

epoca di vendemmia: 25 settembre - 10 ottobre

colore: rosso rubino brillante

olfatto: fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali  
gusto: di struttura, ma morbido e scorrevole

abbinamenti: piatti di carni rosse alla griglia, arrostiti e cacciagione

Servire a 18 °C

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Chianti
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino brillante
<b>Gusto</b>	Di struttura, ma morbido e scorrevole
<b>Profumo</b>	Fruttato con evidenti note di ciliegia, prugna e lievi sentori floreali
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrostiti, secondi piatti di selvaggina al forno, antipasti di crostini e tartine
<b>Temperatura di servizio</b>	18 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	220 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	Da 2.500 a 4.500
<b>Età ceppi</b>	Da 10 a 30 anni
<b>Resa per ettaro</b>	8.000 kg
<b>Epoca vendemmia</b>	25 settembre - 10 ottobre

**Tipo raccolta** Manuale  
**Metodi di difesa** Convenzionale  
**Vinificazione** Cemento a temperatura controllata  
**Maturazione** Cemento  
**Affinamento** Botti da 30 ettolitri  
**Invecchiamento** Da 1 a 4 anni  
**consigliato**