

FONTE DELL'ANGELO

Chianti Colli Aretini DOCG



Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Sangiovese 100%
Grado Alcolico:	14% vol
Quota Altimetrica vigneto :	300 Metri
Resa in litri/ Ettaro:	5500 litri/ha.
Sistema di Allevamento:	Cordone Speronato
Epoca di vendemmia:	Dalla terza decade di settembre.
Data immissione sul mercato:	Marzo di due anni successivi all'annata di raccolta.

Fermentazione alcolica e macerazione : I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 8 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

Fermentazione malolattica ed affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica in circa 10 giorni. Il Chianti Fonte dell'Angelo è affinato in botti di rovere da 500 litri di secondo passaggio; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 10 mesi in bottiglia.

Principali parametri analitici:

-	Acidità Totale	5,62 g/l ac.tartarico
-	pH	3,31
-	Zuccheri	1,2 g/l



Abbinamenti: Formaggi, primi piatti e secondi di carne, soprattutto quelli legati alla tradizione toscana,

