

# MAGGIANO

## CHIANTI DOCG



TENUTA DI  
STICCIANO



**Denominazione:** Chianti DOCG

**Collocazione vigneti:** vigneto Maggiano, Casa la Fornace, Casanova 300 Mt s.l.m.

**Vitigno:** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo nero

**Suolo:** di origine marina, medio impasto, con buona percentuale di argilla e presenza di fossili.

**Densità:** 5000 ceppi/ha

**Produzione:** 7000 kg/ha

**Raccolta:** manuale in cassette, seconda e terza decade di settembre.

**Vinificazione:** fermentazione spontanea, a temperatura controllata. Svinatura dopo 10 giorni di contatto con le bucce. Fermentazione malolattica svolta.

**Affinamento:** in acciaio inox sulle fecce fini per 6 mesi. In bottiglia per almeno 2 mesi.

**Descrizione organolettica:** di colore rosso rubino brillante, al naso si mostra con una bella nota di frutta rossa e di viola mentre al palato la freschezza lo rende piacevole al palato. I tannini del Sangiovese vengono ammorbiditi dal Canaiolo che lo rende vellutato ed equilibrato.

Si accompagna bene a primi piatti con ragù di carne e di funghi. Servire ad una temperatura di 16-18 °C

[www.tenutadisticciano.it](http://www.tenutadisticciano.it)