

# Valentino

## Sangiovese Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Sangiovese
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Nord-est; 180 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Terreno scuro di medio impasto
<b>Sistema di Allevamento</b>	Spalliera 1,30m x 2,50m, cordone speronato
<b>Densità dell'Impianto</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	Dal 25 al 30 settembre (dato variabile)
<b>Macerazione</b>	Con sistema tradizionale; temperatura di macerazione 24-28°C; durata 6 giorni
<b>Fermentazione</b>	Inoculo con lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 24-28°C; dopo la svinatura innesco della fermentazione malolattica con ceppi selezionati
<b>Affinamento</b>	Dopo la fermentazione malolattica, travaso e affinamento in acciaio e lieve passaggio in barriques per 4 mesi
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 12,5%; acidità totale 6,00; pH 3,50; zuccheri 6 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore rosso rubino; profumi che ricordano i frutti di bosco e le spezie, note vinose; gusto pieno e armonico, giustamente strutturato, equilibrato e con buona persistenza
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Da abbinare con primi piatti saporiti e con secondi a base di carne come pollo al forno; ottimo anche con formaggi semi-stagionati. Servire a 14-16°C

