



# LE DUE ARBIE

## LE DUE ARBIE CHIANTI SUPERIORE DOCG 2016

Un rosso caratterizzato dal profumo spiccato di viola mammola e il gusto inequivocabile di ciliegia matura. Il Chianti Superiore Le Due Arbie è un vino complesso ed elegante, con un finale persistente.



### NOTE GENERALI

**Varietà:** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Invecchiamento:** 12 mesi

**Grado alcolico:** 13,50 % Vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Temperatura di servizio:** 18°C

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Vista:** colore rosso rubino intenso.

**Olfatto:** intenso al naso, con profumi di frutta rossa ben matura, netta è la ciliegia che si sposa con la viola mammola. Il Merlot regala la sua inconfondibile personalità al bouquet, con sentori erbacei e speziati.

**Gusto:** gli stessi profumi percepiti al naso si ritrovano anche in bocca, sposandosi perfettamente con un tannino armonico e un'ottima freschezza.

### ASPETTO AGRONOMICICO

**Altitudine:** 300-420 m s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** terreno argilloso con marna e calcare

**Sistema di allevamento:** cordone speronato in conversione a Guyot

**Densità d'impianto:** 5000 piante/ettaro

**Età delle viti:** 20 anni

**Resa per ettaro:** 75 q.li

**Produzione media per pianta:** 1,5 kg

**Epoca vendemmia:** fine settembre

### ASPETTO ENOLOGICO

**Fermentazione:** avviene in maniera spontanea con lieviti autoctoni in tini di cemento grezzo per circa due settimane.

**Invecchiamento:** in botti grandi di rovere francese non tostate per 12 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi.