IL CHIOSO DEI CONTI
PICEDI BENETTINI

IL CHIOSO

COLLI DI LUNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
R O S S O

Caratteristiche
Un bel rosso rubino di bella densità cromatica. La gamma dei profumi si apre con una prima nota erbacea quasi da parziale *vendage entière* alla francese, poi salgono i frutti, con ciliegia e melograno in evidenza, compare qualche nota fumé che col tempo si affievolirà per lasciar spazio alle spezie. Buon corpo in bocca, freschezza da vendere e discreta sapidità. Bel finale amaricante piuttosto lungo, come le sue prospettive evolutive.

Varietà delle uve e zona di produzione
Prodotto con uve coltivate nel vigneto di Luschiato a Baccano di Arcola (SP) dai vitigni Merlot, Sangiovese e Pollera.

Tipo di allevamento
Guyot sui tipici terrazzamenti liguri.

Resa effettiva delle uve per ettaro
Max 80 q.li

Resa effettiva in vino
Max 65%

Gradazione alcolica
12% a 13,5% vol.

Acidità totale
Min. 5,5 g/l

Estratto secco
Min. 23 g/l

Abbinamenti gastronomici
Primi piatti sostanziosi. Maiale e pollo alla brace oppure carni rosse succulente, sia brevemente cotte in griglia che lungamente elaborate in vino rosso. Formaggi pecorini di stagionatura medio lunga.

Az. Agr. Il Chioso dei Conti Picedi Benettini
19021 Arcola (Sp) Italia
Via Sommovigo snc, Frazione Baccano
Tel. +39 335 5828023 – info@cantinapicedi.it
www.cantinapicedi.it