



CANTINE GUIDI

1929

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro è ricco di minerali fossili.



UVAGGIO

 90% Sangiovese,
10% Trebbiano

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso ad una temperatura di circa 28°C

AFFINAMENTO

 3 Mesi in Tini di cemento vetrificato
 3 Mesi di bottiglia

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso ci regala dei profumi intensi, con note di frutta matura. Un'eleganza tipica delle colline senesi fa scoprire un vino con sentori floreali. Dal sapore pieno, corposo, morbido e fruttato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0 % Vol.

SERVIZIO

Temperatura 18-20 °C.

NOTE

Un gusto classico che ripercorre le vecchie tradizioni dell'utilizzo delle uve a bacca bianca con il Sangiovese. In etichetta un prezioso acquarello che rappresenta la nostra azienda agricola e i suoi vigneti nel comune di San Gimignano.

CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

