



# Tenuta Canale



## CHIANTI CLASSICO "TENUTA CANALE" Riserva - Denominazione di origine controllata e garantita

Il nostro vino Chianti Classico è ottenuto con uve Sangiovese e Canaiolo maturato in barriques 8/10 mesi, imbottigliato dopo 12 mesi a partire dalla vendemmia successiva.

### Zona di produzione

Az. Agr. Tenuta Canale Castellina in Chianti

### Varietà delle uve

Sangiovese : 90% Malvasia nera: 10%  
Resa: 75 qli di uva per Ha

### Terreno :

calcare - argilloso

### Vinificazione :

In Settembre , quando l'uva raggiunge una maturazione tale da permettere in fermentazione 12/13 gradi alcol, si procede alla raccolta selezionando i grappoli che trasportate in cantina mediante appositi contenitori. Successivamente l'uva passa attraverso le attrezzature, viene pigiata e separata dai raspi ed il succo (mosto) viene inviato nei fermentini. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati e le sostanze proprie, l'uva inizia a lievitare riscaldandosi e raggiungendo una temperatura tra i 24 e 28 c° ed è in questo momento che avviene la fermentazione, processo che dura circa 20/25 giorni e durante il quale tutte le sostanze (saccarosio, polifenoli , antociani, sali minerali ecc.) si trasformano dando vita al nuovo prodotto (vino) . Completata la fermentazione si procede alla svinatura separando il vino dalle vinacce che a loro volta vanno alla distilleria per produrre grappa ed altri sottoprodotti , mentre il vino passa in botte di rovere per la maturazione che dura minimo 24 mesi. Dopo si procede ad analisi chimica ed organolettica da parte della C.C.I.A.A. , organo competente del territorio per ottenere l'idoneità alla dicitura D.O.C.G. Chianti Classico. Ottenuta la certificazione si procede all'imbottigliamento e prima di essere messo in commercio deve affinare minimo sei mesi in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

Gradazione 13%  
Colore Rosso rubino tendente al granato  
Profumo Ampio, intenso di grande finezza  
Sapore Asciutto, morbido , vellutato

### Durata

10/20 anni , si consiglia di tenere le bottiglie coricate ed al buio

### Abbinamenti

Piatti saporiti, Arrostiti ,cinghiale ecc..

### Consigli

Stappare la bottiglia un ora prima e possibilmente decantare  
servire a temperatura 18/20°

### Tipi di confezione

Bottiglia da 75 cl

"TENUTA CANALE" - Azienda Agricola AIELLO s.r.l.

Castellina in Chianti (Siena) Italy

Tel. 0577 743090 - Fax 0577 743135

www.tenutacanaleaiello.com - info@tenutacanaleaiello.com