



# Tenuta Canale



## CHIANTI CLASSICO "TENUTA CANALE"

### 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% Canaiolo : 10%  
Resa: 75 qli di uva per Ha

### Terreno :

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 saranno trasportati 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 botti di rovere per la maturazione che dura minimo 6 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 il prodotto va commercializzato esclusivamente in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

Gradazione 12 - 12.5 %  
Colore Rosso rubino brillante, limpido  
Profumo Ampio, persistente  
Sapore Asciutto, morbido, vellutato

### Durata

5/10 anni ottimale. Si consiglia di tenere le bottiglie al buio, coricate in luogo asciutto a temperature tra 18/20°

### Abbinamenti

Primi piatti, salumi, carni bianche, rosse e selvaggina

### Consigli

Servire a 18/20°

### Tipi di confezione

Bottiglie da 3.75, 50 e 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