



IL GARRULO – Chianti Colli Senesi DOCG

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Calcereo, argilloso
Produzione media annua	18000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	250 / 350 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Guyot
Uvaggio	Dai quattro vitigni tradizionali del Chianti: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in vasca di cemento vetrificato
Affinamento	In vasca di cemento vetrificato
Invecchiamento	In bottiglia
Esame visivo	Rosso rubino brillante
Esame olfattivo	Intense note floreali
Esame gustativo	Fruttato, vivace, beverino
Abbinamenti	E' il vino per il pomodoro, per gli spaghetti, le grigliate di carne e verdure



MONTENIDOLI di Maria Elisabetta Fagioli

I - 53037 San Gimignano (SI)

Tel.: 0039 0577 941565

Fax: 0039 0577942037

e-mail: montenidoli@valdelsa.net

www.montenidoli.com