



TENUTA **PIETRASERENA** San Gimignano



### "Caulio" - Chianti Colli Senesi D.o.c.g Riserva

Caulio deriva dal Latino, sinonimo di braccio, di tralcio della vite. Sangiovese grosso, Malvasia nera e Sirah, 90 – 5 – 5 %, sono le uve che danno vita a questo vino. Un anno di maturazione in tonneaux e barriques mai nuovi per non abbondare in tannini, sei mesi in vetro sono i tempi di vita del Caulio prima di entrare sul mercato. La natura di San Gimignano offre un ambiente ideale per microclima per la coltivazione della vite, cosa che avviene da migliaia di anni, da quando gli Etruschi presero possesso di quelle terre, e donarono il nome alla zona allora Clante, oggi Chianti.



CLASSIFICAZIONE: Chianti Colli Senesi Docg Riserva Caulio

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Malvasia Nera & Syrah 10%

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rosso rubino carico, profumo vinoso, viola mammola e giaggiolo, ricordi di frutti di bosco e vaniglia. Vino franco, sapido, fruttato, giustamente tannico.

ABBINAMENTI: Tagliata, grigliate di carne, spiedi, cacciagione, arrosti e costate

ALC/VOL : Alcol: 14 % vol.

### AWARDS



<b>Nome:</b>	Caulio	<b>Classificazione:</b>	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva
<b>Primo anno di produzione:</b>	1989	<b>Bottiglie prodotte:</b>	10.000
<b>Area di produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese 90%, Syrah e Malvasia nera
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	70
<b>Altimetria:</b>	330 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	4000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	12 mesi in Barrique e Tonneaux	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Ottima capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml - 1500ml - 3000ml