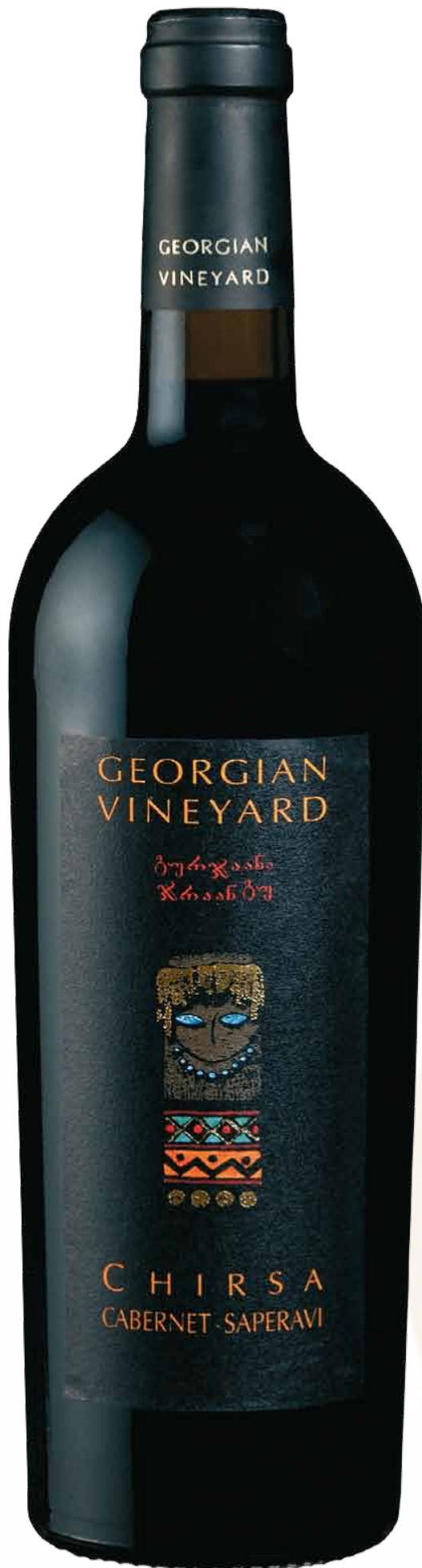




KVARELI - GEORGIA

## “CHIRSA”

VINO DA TAVOLA ROSSO



**ZONA DI PRODUZIONE:** CHIRSA-GURJANI – SAN GIMIGNANO

**UVAGGIO:** Saperavi, Cabernet Sauvignon

**SUOLO:** Terreno argilloso, con un'elevata percentuale di roccia di riporto, ereditata dal disgelo dei ghiacci del Caucaso.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** Cordone speronato con suolo lavorato

**DENSITÀ:** 7200 Viti/ha

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 90HI

**ALTITUDINE:** 450 mt

**MICROCLIMA:** La catena montuosa del Grande Caucaso gioca un ruolo importante nel mitigare il clima della zona e protegge dalla penetrazione di masse d'aria freddissima provenienti da nord regalando un clima subtropicale con zone calde-umide gran parte dell'anno.

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Raccolta manuale delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata inferiore a 28° con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica.

Affinamento in acciaio e once di terracotta per un periodo che va dai 24 ai 36 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino con riflessi granati; Bouquet intenso carico e fruttato e speziato; Sapore molto pieno, equilibrato con note di cuoio, pepe, spezie.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20-22°C

**ABBINAMENTI:** Carni rosse, piatti speziati, cacciagione, panpepato senese.