BACONCOLI

CHIANTI Denominazione Origine Controllata e Garantita

Tipologia: Rosso

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: 70% min. Sangiovese e altri previsti

dal disciplinare

Forma Di Allevamento: Cordone speronato Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie) Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.

Densità: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Da metà settembre ai primi di

ottobre

Fermentazione: In acciaio

Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso con sfumature porpora. Il profumo è complesso, con sentori di confettura di frutti di bosco, prugna e note di viola e spezie. Il sapore è pieno, asciutto e tannico.



BACONCOLI

CHIANTI Designation of Controlled and Guaranteed Origin

Type: Red Wine

Production Area: Trequanda (Siena)

Varietal Composition: Sangiovese 70% and

others

Training Method: Spurred cordon

Soil Composition: Sedimentary and Alluvial

Soil (Silt, Sand and Sandstone)

Vineyards Elevation: 450 m.a.s.l. / 1476 feet

Density: 5.000 per hectare

Harvest Period: End of September - Beginning

 $of\ October$

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks

at controlled temperature

Refinement: In stainless steel tanks

Tasting Notes: Dark ruby red colour with purple nuances. Complex on the nose with notes of berry jam, plums, violets and spices. Round, dry and tannic taste.

