



TREQUANDA



BACONCOLI CHIANTI

***Denominazione Origine Controllata e
Garantita***

Annata: 2017

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

*Vitigni: 70% min. Sangiovese ed 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

Affinamento: 8 Mesi

Affinamento In Bottiglia: 3 Mesi

*Note Degustative: Colore Rosso Rubino
Intenso Con Sfumature porpora. Il Profumo
è Complesso, Confettura Di Frutti Di Bosco,
Prugna Con Sentori di viola e spezie.
Il Sapore È Pieno, Asciutto E Tannico.*

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.



TERREdelFONDO

Azienda Agricola Trequanda s.r.l. info@azienda-trequanda.it
www.terredelfondo.it www.azienda-trequanda.it