



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP

VILLA A SESTA



Il Palei

Chianti Classico DOCG

Zona di produzione: Il Chianti Classico “il Palei” è prodotto nei vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Esposizione: esposti a Sud, Sud Est ad un’ altitudine di 450 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: sono terreni tendenzialmente eterogenei rappresentati maggiormente da terreni mediamente scoscesi, pietrosi, profondi, con un buon effetto drenante, molto adatti ad accogliere un vitigno come il Sangiovese.

Varietà: 100% Sangiovese

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 65/70 quintali di uva e con una resa media in vino di 45 ettolitri.

Vinificazione: l’uva viene raccolta manualmente, una volta diraspata e pigiata inizia la vinificazione in tini tronco conici. La fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni con lieviti spontanei e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa ad una temperatura controllata di 27°C.

Maturazione ed affinamento: affinamento in botte grande per 18 mesi. Prima di essere immesso sul mercato il Palei viene affinato in bottiglia per 6 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Vino classico, di colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, dal profumo intenso, ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora. Al gusto si presenta armonico con grande equilibrio, di buona struttura, leggermente sapido, con una componente tannica fine e dolce e gradevoli note di frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici: Formaggi stagionati, pasta con cacciagione, carni alla griglia, stufati.

Temperatura di servizio: 18°C