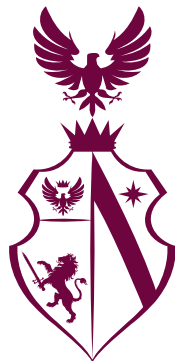


VILLA A SESTA



# IL PALEI

**Chianti Classico D.O.C.G.**

**ZONA DI PRODUZIONE** Il Chianti Classico "il Palei" è prodotto nei vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

**TIPOLOGIA DEI TERRENI** Esposti a Sud, Sud Est ad un'altitudine di 450 m s.l.m., 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.

**UVAGGIO** Sangiovese 100%

**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 e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa ad una temperatura controllata di 27°C.

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO** Affinamento 30% in barriques resto in botte grande per 18mesi. 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



# IL PALEI