



TREQUANDA

ALTICATO CHIANTI

***Denominazione Origine Controllata e Garantita
Riserva
2021***

*Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)
Vitigni: 70% Sangiovese, 30% Petit v., Cabernet
e Merlot*

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: Metà settembre – Inizio ottobre

Fermentazione: In acciaio

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere

Affinamento In Bottiglia: 12 mesi

*Note Degustative: Il colore è rosso rubino
intenso con sfumature granate. Il profumo è
complesso e caratteristico, con sentori di
confettura, frutti rossi, prugna e note speziate.
Il sapore è pieno, morbido e giustamente
tannico. Vino di gran corpo e struttura.*

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