

“PRIORE” CHIANTI D.O.C.G.

Priore, un Chianti degno della storia di Fraternita.

La raccolta avviene manualmente selezionando le migliori uve, quali il Sangiovese, un classico della viticoltura toscana, ed una piccola quantità di Cabernet sauvignon.

Ai vigneti che possono dare il miglior prodotto, pratichiamo una potatura-secca più corta, una concimazione mirata ad aumentare la quantità di sostanza organica, una legatura manuale dei tralci, un diradamento degli stessi ed una sfogliatura precoce. La raccolta è manuale selezionando le migliori uve.

Dopo un'attenta e lunga fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, il Chianti Priore è invecchiato in botti di acciaio, passato in botti di legno ed affinato in bottiglia.

Il processo di vinificazione e invecchiamento è condotto senza artifici per un vino di grande impatto emotivo.

La filosofia di Tenute di Fraternita è quella di proporre un prodotto genuino, capace di far riassaporare le sensazioni del “vero” Chianti.

Questo vino accompagna molto bene grigliate di carne, brasati e carni in umido alla maniera toscana.

Uvaggio: Sangiovese (90 %) e Cabernet Sauvignon (10%)

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Viti per ettaro: 5000

Altitudine vigne: mt 250-300 s.l.m.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, in botti di acciaio per 16 giorni

Invecchiamento: in botti di acciaio inox e legno, affinamento in bottiglia.

Colore : Rosso rubino, con riflessi viola carico e porpora, con l'invecchiamento tenderà al granato.

Olfatto: impatto odoroso profondo e di notevole persistenza, inizia con la viola mammola, la marasca ed i frutti rossi, prosegue con la vaniglia e le spezie ed arriva a note eteree di cere e cuoio.

Grado alcolico: 14 %

Temperatura di servizio: 18-20 °C