



FATTORIA RIGNANA

PANZANO - GREVE IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE PANZANO DOCG 2020

Classificazione:	PANZANO DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita
Zona di Produzione:	Panzano in Chianti, integralmente prodotto e imbottigliato da Fattoria di Rignana
Uvaggio:	100 % Sangiovese, uve provenienti dal vigneto „La Cantinetta“
Certificazione:	Vino da agricoltura biologica
Esposizione:	Sudest - Sudovest
Altitudine:	400 metri sopra il livello del mare
Tipologia Terreno:	Calcareo argilloso
Sistema di Allevamento:	Guyot
Densità di Impianto:	5000 piante per ettaro
Inizio Vendemmia:	5 Ottobre, raccolta esclusivamente manuale
Vinificazione:	21 giorni in tini d'acciaio inox a temperatura controllata max. 27°C.
Periodo di Maturazione:	30 mesi in botte grande e barriques di rovere di 1° e 2° passaggio, Dicembre 2021
Periodo di imbottigliamento:	1.800 bottiglie 0,75 lt., 100 bt. da 1,5 lt.
Produzione:	15%
Gradi alcolici:	5,2 g/l
Acidità Totale:	30 g/l
Estratto a Secco:	Colore rosso intenso, profumo elegante con note floreali e speziate. Al palato deciso, voluminoso e dolcemente tannico. Finale lungo e persistente.
Caratteri Organolettici:	Carni rosse arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.
Abbinamenti Gastronomici:	



Fattoria di Rignana di Cosimo Gericke

Via di Rignana, 15 - 50022 Greve in Chianti - Firenze - Italia - Tel. +39 055852065 - Fax + 39 055 8561589
info@rignana.it - www.rignana.it - P.Iva 02262440486