



PIANDACCOLI
VINI DAL RINASCIMENTO



COSMUS

Chianti DOCG
Riserva

Tipo di vino: Rosso
Uve: Sangiovese
Vigneto di produzione: "Pozzo", "Uccelliera", "Antenne"
Altitudine: 220 m slm
Esposizione: Sud Ovest
Tipo di terreno: Argilloso con ciottoli fluviali
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Potatura-Defogliatura-diradamento-vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 60 q
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio
Fermentazione malolattica: acciaio
Affinamento in legno: 12 mesi in botti da 55 hl di rovere francese
Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi
Filtraggio: molto leggero
Bottiglie prodotte: 30000
Formati: 0,75 – 1,5

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, sentori di viola, frutti rossi e bacche croccanti con note erbacee di alloro e schizzi di zafferano. Bocca fruttata e arrotondata, con buone acidità e mineralità, di buona persistenza. I tannini sono morbidi, presenti, ma mai aggressivi.

Intense Ruby red color, nose of violet, crispy red fruits and berries with herbaceous notes of laurel and a saffron splash. Mouth fruity and rounded, with a nice acidity and minerality, good persistence. The tannins are smooth, present, but never aggressive.

COSMUS

Le nostre vigne vicine a profondi e freschi borri originati da straordinarie formazioni geologiche che donano un Sangiovese che si esalta nella produzione di questo vino rosso rubino trasparente con un carattere deciso. L'iniziale apertura ai profumi di ciliegia, pepe nero e noce moscata ci conduce a delicati soffi boisé conferiti dall'invecchiamento nelle nostre botti francesi. Una struttura delicata e un tannino dolce rendono questo vino originale, equilibrato nella percezione alcolica e dotato di una notevole persistenza aromatica.

Our vineyards lie near to deep and fresh ravines which are the result of extraordinary geological formations, and produce sangiovese grapes that are absolutely perfect for the production of this clear ruby red wine with a distinctive taste. The initial aroma is rich in cherries, black pepper and nutmeg and develops into delicate boise' notes given by the aging in our French barrels. A delicate structure and soft tannins make this wine original, with a well-balanced perception of the alcohol content and a remarkable persistent aroma.

Abbinamenti: Carni rosse, carni bianche, arrosti, formaggi media e lunga stagionatura, salumi, zuppe, bistecca alla fiorentina / Red meats, white meats, roasts, medium and long matured cheeses, meats, soups, Florentine steak

SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl
Tipo confezione: cartone
Formato confezione: 6 bottiglie coricate
Dimensioni confezione: mm 19x31x26p
Peso confezione: 8,5 Kg