



Azienda Agricola
**LA TORRE
DI RANZA**

Chianti Colli Senesi

D.O.C.G.

Vino ottenuto da uve sangiovese 90% canaiolo 10%, raccolte a piena maturazione e vinificate con lieviti selezionati per circa 15- 20 giorni.

In questo periodo il vino rimane a contatto con le bucce, per garantire colore, robustezza, profumi, successivamente viene svinato e solo il mosto fiore verrà utilizzato per produrre questo vino.

Il vino affina in acciaio per 3-4 mesi, dopo viene imbottigliato, vengono prodotte 1400 bottiglie l'anno.

Titolo alcolometrico volumico: 13%

Zuccheri: residuo 1 g/l.

Acidità totale: 5 g/l.

Estratto secco netto: 20 g/l.

**“CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE,,**

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza

nella fase di invecchiamento;

sapore: armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

**“ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO,,**

Il Chianti Colli Senesi si abbina bene con salumi, formaggi, arrostiti di carni rosse e piatti tipici della cucina toscana, a base di carne, cacciagione.

Temperatura di degustazione: 13° - 15°C.



Wine derived from 90% Sangiovese and 10% Canaiolo grapes, gathered fully ripe and fermented with selected yeasts for approximately 15- 20 days.

In this period, the wine remains in contact with the skins, to guarantee color, full flavor, and fragrance; next, it is transferred from vat to barrel and the full must will be used to produce this wine.

The wine rests in steel for 3-4 months; afterward, it is bottled, producing 1400 bottles per year.

Total alcohol by volume: 13%

Sugar: residue 1 g/l.

Total acidity: 5 g/l.

Net Dry extract: 20 g/l.

**“ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS,,**

color: bright ruby tending toward garnet red with aging;

aroma: intense wine fragrance, perhaps with an aroma of violets and with more a pronounced refined nature in the aging phase;

flavor: harmonious, dry, zesty, slightly tannic, maturing over time to a soft velvety taste.

**“COMPLEMENTS AND SERVING
TEMPERATURE,,**

Colli Senesi Chianti matches well with cold cuts, cheeses, roast beef, and typical Tuscan meat and game dishes.

Tasting temperature: 13° - 15°C.