



PODERE GHISONE

# Giulio

## SCHEDA TECNICA



Chianti classico DOCG  
GIULIO Tredici/Tredicesimi  
*Chianti wine DOCG*  
*Giulio thirteen thirteenth*

DENOMINAZIONE/  
DENOMINATION

100% Sangiovese

VITIGNI/  
VARIETALS

San Casciano (FI)

*San Casciano (FI)*

AREA DI PRODUZIONE/  
REGION

Affinamento in cemento 80% e 20% in barrique di secondo passaggio per 12 mesi, dove completa la fermentazione malolattica. Segue assemblaggio e si prosegue l'affinamento in cemento per altri 6 mesi. Si completa l'affinamento in bottiglie coricate.

*Aging in cement 80% and 20% in second passage barriques for 12 months, where it completes the monolactic fermentation. Assembly follows and refinement in concrete continues for another 6 months. Refinement is completed in bottles horizontally.*

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE/  
WINEMAKING

14% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA/  
ALCOHOL CONTENT

Rosso rubino intenso brillante  
Al naso decise note di frutta rossa di bosco e nota di vaniglia nel finale.  
Ingresso in bocca fine, scorrevole con trama tannica importante ma ben equilibrata. Asciutto e sapido.

*Intense brilliant ruby red. The nose has strong notes of red forest fruit and a hint of vanilla in the finish. Entry in the mouth fine, smooth with an important but well balanced tannic texture. Dry and savory.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/  
ORGANOLEPTIC NOTES

18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO/  
SERVING

Carni rosse alla brace brasati e umidi

*Braised and moist grilled red meats*

ABBINAMENTI/  
PARING