

# “TRIBOLOTTO”

*Un vino che ha fatto pensare, tribolare come diciamo in Toscana, ma che porta con se tutto il carattere della nostra amata terra e del vitigno che più la rappresenta: il Sangiovese, di cui è composto in prevalenza. Una bottiglia da bere in amicizia.*

  
TENUTA  
GUARDASTELLE

**CHIANTI COLLI SENESI  
D.O.C.G.**

Zona di produzione: San Gimignano, Siena  
Composizione varietale: 95% sangiovese, 5% Syrah

## IL VIGNETO

Esposizione vigneto: sud-est  
Altitudine vigneto: 290 metri s.l.m.  
Composizione terreno: fondale marino preistorico, sabbia, argilla e fossili marini  
Sistema di allevamento: cordone speronato  
Anno di impianto: tra il 1995 e il 2005



## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Periodo di vendemmia: seconda settimana di Settembre  
Metodo di vendemmia: manuale  
Fermentazione alcolica:  
tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C  
Fermentazione malolattica: sì  
Maturazione: 12 mesi in acciaio inox  
Affinamento in bottiglia: consigliati almeno 6 mesi  
Numero medio di bottiglie: 6600

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore rosso rubino vivo con riflessi violacei  
Esame olfattivo:  
note floreali e di frutti di bosco. Sentori di confettura di frutta rossa  
Esame gustativo:  
in bocca ha un sapore morbido e uniformemente tannico  
Abbinamenti gastronomici:  
consigliato con carni rosse, formaggi e salumi, pasta

## FORMATI

750 ml