

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## PANEZIO

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

*Da questi vigneti, nel pieno rispetto delle migliori tradizioni, otteniamo questo vino dal sapore asciutto sapido, fresco, dal profumo vinoso gradevolissimo che talvolta ricorda la mammola.*

**Vino:** Chianti Colli Senesi

**Zona produzione:** San Gimignano

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Suolo:** tufo e conchiglie plioceniche

**Sistema di coltivazione:** Guyot

**Densità:** 3500 viti/ha.

**Altitudine:** 300 mt.

**Microclima:** umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

**Vinificazione:** le uve sono raccolte a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione dopo la fermentazione, affinamento di 2 mesi in legno.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore:** rosso rubino intenso

**Odore:** ciliegia

**Sapore:** fragrante, frutti di bosco

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 20° C.

**Accostamenti:** salumi, formaggi stagionati, specialmente parmigiano, arrosti di carni rosse.