

CHIANTI CLASSICO DOCG



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	250 - 400 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Cordone speronato, guyot
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	10 - 18 anni
Resa/Ha	70 q.li
Vendemmia	Fine Settembre, a mano
Alcool	14%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre.
Invecchiamento	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 - 50hl) per circa 8-10 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 3 mesi
Caratteristiche organolettiche	Limpido, rosso rubino intenso. Fresco, intenso con evidenti note fruttate (ciliegia, frutta rossa matura). Morbido di buona struttura, leggermente tannico, equilibrato ed elegante.
Abbinamento	Antipasti toscani, primi piatti, pietanze a base di carne, formaggi freschi
Temperatura di servizio	16°C
Produzione Annuale	60.000 - 80.000 bottiglie

