

# CHIANTI CLASSICO DOCG



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 100%
<b>Altitudine</b>	250 - 400 mt s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Cordone speronato, guyot
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	10 - 18 anni
<b>Resa/Ha</b>	70 q.li
<b>Vendemmia</b>	Fine Settembre, a mano
<b>Alcool</b>	14%
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Invecchiamento</b>	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 - 50hl) per circa 8-10 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 3 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Limpido, rosso rubino intenso. Fresco, intenso con evidenti note fruttate (ciliegia, frutta rossa matura). Morbido di buona struttura, leggermente tannico, equilibrato ed elegante.
<b>Abbinamento</b>	Antipasti toscani, primi piatti, pietanze a base di carne, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	16°C
<b>Produzione Annuale</b>	60.000 - 80.000 bottiglie

