

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Uve: Sangiovese 90%,
Canaiolo 5%, Colorino 5%.
Esposizione: Sud-Sud Ovest.
Altitudine: 300 m s.l.m.
Terreno:
tendente all'argilloso, di medio impasto.
Sistema di allevamento:
cordone speronato.
Resa media per Ha: 70/75 ql.
Vendemmia: manuale in cassette con
inizio nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione: diraspatura, macerazione
a 28°/30° per circa 10 giorni, pressatura
soffice e fermentazione malolattica in
acciaio a temperatura controllata.
Maturazione: 12 mesi in botti di rovere di
Slavonia da 35 hl.
Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi.

Note degustative: colore rosso rubino
vivace. Al naso propone un bouquet
composto e persistente con note di viola
mammola, more e ciliege. Piacevole
freschezza, ed epilogo sapido, lungo e
complesso.

Abbinamenti: petto di quaglia con funghi,
bistecca alla fiorentina.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Formato: bottiglia e fiasco da 750 ml
e magnum 1,5 lt.
Confezione:
astuccio singolo e cartone da 6 bott.



Grapes: 90% Sangiovese,
5% Canaiolo and 5% Colorino.
Exposure: South - Southwest.
Altitude: 300 m above sea level
Soil:
tending towards mixed clay consistency.
Cultivation system: spurred cordon.
Average yield per Ha: 7/7,5 tonnes.
Harvest: by hand into crates, starting in
the last ten days of October.

Vinification: destalking, maceration at
28°/30°C for about ten days, soft pressing
and temperature controlled malolactic
fermentation in steel.
Ageing: 12 months in Slavonian oak
barrels with a capacity of 35 hl.
Maturing in the bottle: at least 3 months.
Tasting notes: lively ruby red colour.
It presents a composed and persistent
bouquet in the nose with notes of violets,
blackberries and cherries.
Delightful freshness and a long, complex
and flavoursome finish.

Serving suggestions: quail breast with
mushrooms, florentina steak

Alcohol content: 13,5 % vol.
Size: 750 ml bottle and flask, 1.5 l
magnum and 3 l jeroboam.
Packaging:
single box and carton of 6 bottles.

