

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Uve: Sangiovese 100%

Esposizione: Sud-Sud Ovest.

Altitudine: 300 m s.l.m.

Terreno:

tendente all'argilloso, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa media per Ha: 70 ql.

Vendemmia: manuale con inizio nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione: diraspatura, macerazione a 28°/30° per circa 10 giorni, pressatura soffice e fermentazione malolattica in tini di cemento.

Maturazione:

6 mesi in tini di acciaio.

Affinamento in bottiglia:

almeno 3 mesi.

Gradazione alcolica:

13,5% vol.

Formato:

bottiglia e fiasco da 750 ml

Confezione:

astuccio singolo e cartone da 6 bott.



Grapes: 100% Sangiovese

Exposure: South - Southwest.

Altitude:

300 m above sea level

Soil:

tending towards mixed clay consistency.

Cultivation system: Guyot

Average yield per Ha: 7 tonnes.

Harvest: by hand, starting in the last ten days of October.

Vinification: destalking, maceration at 28°/30°C for about ten days, soft pressing and malolactic fermentation in concrete tank.

Ageing:

6 months in steel tanks.

Maturing in the bottle:

at least 3 months.

Alcohol content:

13,5 % vol.

Size: 750 ml bottle and flask,

Packaging:

single box and carton of 6 bottles.

