

CHIANTI CLASSICO

SANGIOVESE 100% | 20.000 bt.



VIGNA | FOGLIO 91 PART. 106

ALTITUDINE 350 slm.

TERRENO: marnoso calcareo ricco di scheletro

CEPPI PER ETTARO: 5000

ALLEVAMENTO A GUYOT

VENDEMMIA

Prima metà di ottobre,
uve raccolte e selezionate a mano e
trasportate alla cantina in cassette.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione con lieviti indigeni e
macerazione sulle bucce per 18-24 gg a
25°C.

Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in botti di rovere di
Slavonia da 7-20 hl per 8 mesi,
poi 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALCOOL: 13,5% Vol

ACIDITÀ TOTALE: < 5,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: < 0,7 g/l

SOLFOROSA LIBERA: 19 mg/l

SOLFOROSA TOTALE: < 40 mg/l

ESTRATTO SECCO: 28,2 g/l

*annata 2016

