



Chianti Classico

2016

Denominazione: Chianti Classico DOCG, San Casciano in Val di Pesa (FI)

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Età media impianti: quindici anni

Terreno: sabbioso-argilloso ricco di scheletro

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Densità impianto: 5000 piante/ha

Resa media per ceppo: 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 260 s.l.m

Fermentazione: Spontanea con macerazione di 21 giorni in vasche di acciaio inox da 30 hl. Dopo la svinatura avviene l'assemblaggio e la seguente fermentazione malo-lattica in vasca di acciaio inox da 17 hl.

Affinamento: 15 mesi in parte in acciaio inox e in parte in tonneau di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, segue l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Alcol svolto: 13,00 %