

CHIANTI CLASSICO

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, senza correre dietro alla moda che, usando anche vini del Sud fa diventare rosso il bellissimo rosso rubino del Sangiovese. Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza.



Prima annata di produzione: 1979

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 50.000

Uve: Sangiovese, Lanaiole, e vitigni complementari

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique usate e bottiglia

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 409

Tipo di terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot capovolto

Densità dell'impianto: 2700

Età delle viti in produzione: 20 anni

Resa per ettaro in uva: 50 Ql

Epoca della vendemmia: Ottobre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 28°

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: Botti di rovere francese da 5 HI o da 2,25 HI

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 7 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura

Affinamenti in bottiglia: 6 mesi

Annate non prodotte: 1992