



Chianti Classico 2015

APPELLAZIONE	Chianti Classico DOCG
BLEND	100% Sangiovese
TERRENO	Calcare e argilla
ALTITUDINE:	450 – 500 m
VIGNETI	Gaiole in Chianti (Siena). Interamente a conduzione biologica (certificati da ICEA)
ETA' DEI VIGNETI:	25 anni
RESA	30 hl/ha
VENDEMMIA	Ottobre 2015. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e nel tavolo di cernita.
VINIFICAZIONE	L'uva è raccolta, selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento "Nombrot" e la macerazione ha una durata di 40 giorni.
AFFINAMENTO	18 mesi in Tonneaux di secondo e terzo passaggio, in botti grandi e vasche di cemento, e successive Tre mesi in bottiglia.
IMBOTTIGLIAMENTO	Febbraio 2016.
PRODUZIONE TOTALE	40 000 bottiglie da 75 cl, 200 magnums 1,5 L e 50 Jeroboams 3L.
Alcohol:	13,5 %

