



## Chianti Classico 2019



<b>DENOMINAZIONE:</b>	Chianti Classico DOCG
<b>UVAGGIO:</b>	100% Sangiovese
<b>TERRENO:</b>	Calcere e Argilla
<b>ALTITUDINE:</b>	450-500 slm
<b>VIGNETI:</b>	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
<b>ETÀ VIGNETI:</b>	25 anni
<b>RESA:</b>	30 q.li/ha
<b>VENDEMMIA:</b>	Settembre/Ottobre 2019 Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante
<b>VINIFICAZIONE:</b>	L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nomblot e la macerazione ha una durata di 10 giorni
<b>AFFINAMENTO:</b>	14 mesi in Tonneaux esauste e botti grandi di rovere Grenier
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	Gennaio 2021
<b>PRODUZIONE:</b>	45 000 bottiglie da 0,75 Lt, 200 bt da 1,50 Lt, 30 bt da 3,00 Lt
<b>ALCOOL:</b>	14,00 %
<b>TAPPO:</b>	Trescases Bouchons – Tang 44-24