



VALLEPICCIOLA  
TOSCANA

# Chianti Classico

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

## ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

## UVAGGIO

Sangiovese 100%

## ALTITUDINE

380 - 440 mt s.l.m.

## VIGNETI

Vigneti di Vallepiciola

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

## DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## VENDEMMIA

Seconda decade di settembre; resa per ettaro: 65 quintali;  
uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese aziendali

## VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata; macerazione in acciaio per 10 giorni circa;  
fermentazione malolattica in botti grandi di rovere francese

## INVECCHIAMENTO

Botti grandi per 10 mesi seguiti da altri 6-8 mesi in barrique  
di secondo passaggio

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 - 5 mesi

## LONGEVITA'

10 anni

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scarico, tipico della varietà. Al naso frutta rossa di bosco, come il ribes ma anche prugne, viole e mammole accompagnate da una speziatura riconducibile al pepe nero.



## ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, nonché con primi al ragù toscano.

## FORMATI DISPONIBILI

350 ml  
750 ml  
1500 ml  
3000 ml

## VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

