



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 Vallepicciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare 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