



VALLEPICCIOLA



## CHIANTI CLASSICO DOCG

**Denominazione:** Chianti Classico DOCG

**Zona di produzione:** Pieveasciata, Castelnuovo Berardenga

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Altitudine:** 380/440 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

**Resa per ettaro:** 65 quintali

**Densità di impianto:** 5,000 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e *guyot*.

**Vendemmia:** Seconda/terza decade di settembre,, uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese aziendali.

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata; macerazione in acciaio per circa 10 giorni; fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

**Invecchiamento:** botti grandi per circa 12 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** 3 - 5 mesi

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino brillante, note di violetta e ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.

**Grado alcolico:** 14%