



VALLEPICCIOLA



CHIANTI CLASSICO DOCG

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Zona di produzione: Pievasciata, 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 settimana 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 ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrolfattiva.

Grado alcolico: 14%