



## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 90% - Merlot 10%

**Vigneti:** 1,5 ha piantati nel 1999 2 ha nel 2005

**Piante per ettaro:** 3700-5000

**Altitudine:** 250-350 mt s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-est

**Terreni:** ricchi di calcari marnosi ed arenarie

**Coltivazione:** Controllo e mantenimento del cordone speronato con potature corte a fine inverno. Apporti nutritivi con fertilizzanti organici a base di stallatico a inizio inverno e prima del germogliamento. Cimature periodiche per il controllo della vegetazione e controllo della produzione con selezione manuale dei grappoli prima dell'invaiaitura. Leggeri e periodici defogliamenti da dopo l'allegagione. Difesa con lotta biologica. Raccolta manuale in piccole cassette.

**Resa:** 63 q.li/ ha.

**Vinificazione:** La macerazione sulle bucce procede per circa 20 giorni in vasche di cemento e acciaio. La fermentazione alcolica viene iniziata con lieviti selezionati. La malolattica viene completata nelle vasche. In seguito il vino viene affinato per il 40% in vasche e per il 60% in tonneau usati. Dopo 24 mesi di affinamento viene imbottigliato ad ottobre 2017. Verrà messo in commercio dopo almeno 1 anno di bottiglia.

**Produzione:** circa 10.500 bottiglie

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese 90% - Merlot 10%  
alc. 15% by vol

**Vineyards:** 1,5 ha planted in 1999 - 2 ha in 2005

**Plants per ha:** 3700-5000

**Altitude:** 250-350 m. a.s.l.

**Exposure:** south, south-east

**Soil:** layers of marly chalk and sand with presence of clay

**Cultivation:** Monitoring and maintaining the cordon with short pruning in late winter. Nutritional supplements with organic fertilizers manure to early winter before bud burst. Periodic toppings for vegetation control and production control with manual selection of the grapes before veraison. Light defoliation after fruit setting. Organic farming. Handpicking in small baskets.

**Yield per ha:** 63 tons per hectare

**Vinification:** Skin maceration is carried out for about 20 days in steel vats and cement vats. Alcoholic fermentation is started with selected yeasts. Malolactic fermentation is completed in vats, then 40% of the wine is aged in vats and 60% in used oak tonneau, medium toasting.

After almost 24 months the wine is bottled in October 2017.

Released after at least 1 year ageing in the bottles.

**Production:** about 10.500 bottles