



# CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangiovese con Canaiolo e Malvasia Nera (5%) affinato per un anno in vasche di acciaio e successivamente per un ulteriore anno in botti grandi di rovere da 22Hl. Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità sostenuta. Si abbina a salumi, primi piatti al ragù e secondi piatti di carni alla griglia. Servito fresco con brodetto o cacciucco.

## UVE

Sangiovese 95%, Canaiolo e Malvasia Nera 5%

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche di Acciaio

## AFFINAMENTO

1 anno in botti grandi di rovere da 22Hl

## LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

## ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

## TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

## DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di Ottobre

## GRADAZIONE

13,5 % Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

## PRODUZIONE

7000 bottiglie/anno

## EVOLUZIONE POTENZIALE

6-7 anni

