



## CHIANTI D.O.C.G.

**Zona di produzione:**

Chianti D.O.C.G.  
Antella – Firenze

**Superficie vitata:**

17,5 ettari

**Composizione del terreno:**

Medio impasto, franco – Argilloso

**Vitigni:**

Sangiovese

**Densita' di piantagione:**

5000 e 6500 piante/ha

**Altitudine:**

200-300 metri s.l.m

**Vendemmia:**

Manuale 16 settembre – 12 ottobre



**Vinificazione:**

Il Chianti è prodotto con il 100% di uve Sangiovese prodotte nei vigneti di proprietà, tutti di recente impianto. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura di circa 28°. La durata della fermentazione ed il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa 12 giorni. Durante tale periodo sono stati eseguiti tre rimontaggi al giorno nel primo periodo della fermentazione per ridursi gradualmente prima a due e poi ad uno nella fase finale.

### *ANALISI ORGANOLETTICHE*

**Colore:**

Rosso rubino intenso e vivace con evidenti riflessi violacei

**Olfatto:**

Profumi intensi e freschi con evidenti note fruttate e floreali.

**Gusto:**

Ottima struttura, molto sapido con un buon equilibrio tra la fase acida e quella tannica. Armonico, rotondo, molto gradevole e con una buona persistenza finale.