

CHIANTI CLASSICO



Denominazione / Denomination

Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno / Varietal

90% Sangiovese 10% Merlot.

Zona di produzione / Growing area

Radda in Chianti

Forma di allevamento / Training system

Guyot – cordone speronato /Guyot-Bilateral cordon

Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano con una selezione in vigna i primi giorni di ottobre.

Harvest

At the beginning of October: the grapes are hand-picked by choosing the best bunches only

Vinificazione e affinamento

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche, Qui ha inizio la fermentazione alcolica, un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28° con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Dopo il vino nuovo viene trasferito in botti di cemento dove si attende la seconda fermentazione (malolattica) e vi rimane almeno 12 mesi prima di essere imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Vinification and ageing

After the removal of the grapes from the stalks the soft pressing follow. The first fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature about 28°. Frequent pumping must over the grape dregs and wine-crushing are done and in the end the skin steeping lasts 25 days. The malolactic fermentation will be into cement casks; here the wine stays at least 12 months before being bottled.

A further refinement of its taste follows for min. 3 months in the bottle.

Note sensoriali- Abbinamento

Colore rosso rubino acceso. Intenso e persistente con richiami a sentori di frutti rossi di bosco. Indicato su arrosti e salumi.

Sensory Profile

Strong odour, full and long taste, scents of wild berries. Drink with robust red meats cold cuts, sausages.