

MENO	Chianti
TYP	červené
PÔDA	ílovitá
HUSTOTA VÝSADBY:	4.200
SYSTÉM PESTOVANIA:	“cordone speronato” a “capovolto toscano”
NADMORSKÁ VÝŠKA VINOHRADOV:	200-250m n/ m.
HROZNO:	Sangiovese 80% Canaiolo 10% Trebbiano 10% Malvasia 5%
ZBER:	ručne zbierané
VINIFIKÁCIA:	pomalá fermentácia pri teplote 28°C, macerácia po dobu 10-15 dní v tankoch z nehrdzavejúcej ocele
ZRENIE:	13% vol.
OBSAH ALKOHOLU:	vo fľaši
RAFINÁCIA:	rubínovo červená
FARBA:	bohatá a komplexná
VÔŇA:	harmonická, mierne tanínová
CHUŤ:	18°
TEPLOTA SERVOVANIA	



CHIANTI D.O.C.G.

DENOMINAZIONE	Chianti
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	4.200
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e capovolto toscano
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 - 250m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese 80% Canaiolo 10% Trebbiano 5% Malvasia 5%
VENDEMMIA	a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione di 10 - 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28°
MATURAZIONE	in acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
AFFINAMENTO	in vetro
COLORE	rosso rubino intenso
OLFATTO	ricco e complesso
SAPORE	armonico, leggermente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°

DENOMINATION	Chianti
TYPOLOGY	red
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	4.200 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	“cordone speronato” and “capovolto toscano”
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	200 - 250m above sea level
VINE	Sangiovese 80% Canaiolo 10% Trebbiano 5% Malvasia 5%
HARVESTING	hand-picked
VINIFICATION	Steeping 10 - 15 days with remixing and pressing every days at controlled temperature max 28°
MATURATION	in steel
ALCOHOL CONTENT	13% vol.
REFINEMENT	in bottles
COLOUR	color rubin red deep
BOUQUET	rich and whole
TASTE	harmonious, slightly tannic
SERVE AT	18°

