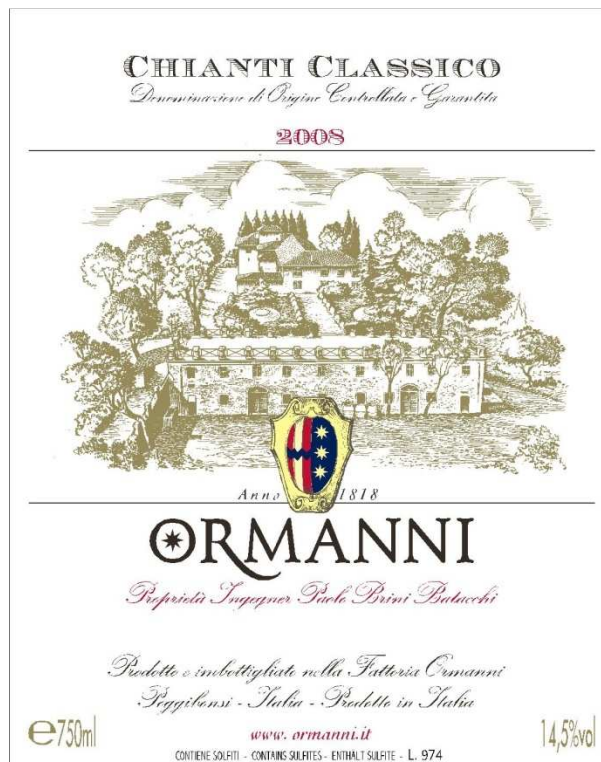




CHIANTI CLASSICO 2008 DOCG

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Vendemmia: da fine settembre

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per 10-12 giorni a temperatura controllata di 27-28°C, cui segue macerazione sulle bucce di circa 10 giorni.

Maturazione: 10-12 mesi in botti di rovere da 17 Hl o fusti da 225 lt di 2°-3° passaggio. Riposo in vasca di cemento almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Colore: Rosso Rubino non carico

Bouquet: Fruttato, ricco, piacevole.

Assaggio: di medio corpo, ma elegante, ben bilanciato e armonico.

Alcool: 14.59% vol.

Acidità Totale: 5.90 g/l

Estratto: 29.4 g/l