

Tenimenti Angelini Monsenese
Chianti Classico Riserva 2006



*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*



TENIMENTI ANGELINI

MONSENESE

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castellina in Chianti - Fraz. San Leonino

UVE

Sangiovese 90% - Cabernet Sauvignon 10%

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

Nord - Sud/ 300 mt. s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio ottobre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 15-18 gg. ad una temperatura mantenuta costantemente controllata a 30° C.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in fusti nuovi di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

15.000 bottiglie da 0,750 lt. e 500 Magnum da 1,5 lt.

PRODUCTION ZONE

Commune of Castellina in Chianti; area of San Leonino

GRAPE VARIETIES

Sangiovese 90% - Cabernet Sauvignon 10%

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

North - South / 300 metres

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

10 years

HARVEST PERIOD

Early October

VINIFICATION

In stainless steel vats of 100 hl; 15-18 days of maceration at the controlled temperature of 30°C.

AGEING

18 months in new French oak barrel

BOTTLE AGEING

12 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

15.000 bottles of 0,750 lt. and 500 Magnum of 1,5 lt.

TENIMENTI ANGELINI

Direzione Generale e Commerciale:

Loc. Val di Cava • 53024 Montalcino (Siena) Italia

Tel. 0577 - 80411 • Fax: 0577 - 849316

tenimenti.angelini@angelini.it

