

<http://www.faltognano.it/i-prodotti/>

CHIANTI MONTALBANO DOCG RISERVA I COMPARINI

Varietà 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia nera

Note di degustazione

Colore Rosso rubino intenso

Profumi Elegante e variegato

Gusto Elegante e persistente

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria 200 m

Superficie 1 ha

Esposizione Sud / Sud Ovest

Densità impianti 3000/5000 piante per ha

Sistema allevamento Cordone speronato

Vinificazione e affinamento

Resa uva ha 1 kg a pianta

Epoca vendemmia Fine Settembre

Conduzione vendemmia Manuale

Pigiatura Soffice

Contenitori fermentazione Acciaio

Temperature di fermentazione Controllata 26°/28°C

Durata fermentazione 10 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce 20 giorni

Fermentazione malolattica Svolta

Contenitori affinamento Barrique 2,25 (hl)

e Tonneaux 5 (hl)

Durata affinamento 2 anni in botti di rovere, 3 mesi in tini di cemento prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia 6 mesi

Varieties 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia nera

Tasting notes

Color Ruby red with hints of violet

Taste Rich and fully flavoured

Taste Elegant and persistent

Territory Characteristics

Altitude 200 m

Surface 1 hectare

Soil exposition South / South West

Vine density 3000/5000 vines per hectare

Pruning system Spurred Cordon

Winemaking and aging

Yield 1 kg per vine

Harvest time End of September, beginning of October

Harvesting method Manual

Pressing Very soft, after de-stemming

Fermentation tanks Stainless steel

Fermentation temperature 26°/28°C

Fermentation 10 days

Skin maceration 20 days

Malolactic fermentation Barrique

Aging containers Barrique 2,25 (hl)

e Tonneaux 5 (hl)

Length of aging 2 years in oak barrel, 3 months in cement steel before bottling

Aging in bottle 6 months



Sagra 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.