

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

## CHIANTI MONTALBANO DOCG

**Varietà** 90% Sangiovese, 10% Colorino

**Note di degustazione**

**Colore** Rosso rubino con riflessi violacei

**Profumi** Elegante e variegato

**Gusto** Lungo e deciso

**Caratteristiche del territorio di produzione**

**Altimetria** 200 m

**Superficie** 2 ha

**Esposizione** Sud / Sud Ovest

**Densità impianti** 300/5000 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 28°C

**Durata fermentazione** 10 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce** 15 giorni

**Fermentazione malolattica** Acciaio Inox

**Contenitori affinamento** Acciaio Inox

**Durata affinamento** 6-8 mesi

**Affinamento in bottiglia** 3 mesi

*Varieties 90% Sangiovese, 10% Colorino*

*Tasting notes*

*Color* Ruby red with hints of violet

*Taste* Rich and fully flavoured

*Taste* Long and decided

*Territory characteristics*

*Altitude* 200 m

*Surface* 2 hectares

*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* 28°C

*Fermentation* 10 days

*Skin maceration* 15 days

*Malolactic fermentation* Done

*Aging containers* Stainless steel

*Length of aging* 6-8 months

*Aging in bottle* 3 months



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