



CHIANTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve utilizzate per questo vino sono per l'85% Sangiovese, il 10% Canaiolo e il 5% Mammolo. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura le uve vengono fatte fermentare per circa 10/12 giorni in tini di acciaio inox: Durante tutto il periodo della fermentazione il vino viene subito separato dalle bucce (svinatura) e messo in un altro tino per fare la fermentazione malolattica. Verso gennaio viene messo in botti di rovere francese, dove rimane per 12 mesi. Dopo una leggera filtrazione è messo in bottiglia ad affinare per circa tre mesi.



CHIANTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

The grapes used for this wine are 85% of Sangiovese grape variety, 10% Canaiolo and 5% Mammolo. After the destemming and soft pressing, the grapes are left to ferment for approximately 10-12 days in stainless steel tanks. During the fermentation, 3 pump-overs a day are carried out. As soon as the fermentation is over, the juice from the grapes is immediately separated from the pomace (racking) and transferred to another tank for the malolactic fermentation. In January the wine is put into French oak barrels, where it is left for 12 months. After a light filtration, it is bottled and left to mature for approximately 3 months

Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.