



Formato:
bordolese da 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Chianti Classico
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	medio impasto
CEPPI PER ETTARO	5.000
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese
VENDEMMIA	a mano
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata max 28° rimontaggi e follature giornaliere macerazione di 15 - 20 giorni
MATURAZIONE	in acciaio e botti in legno da hl. 15 per 12 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
AFFINAMENTO	in vetro, 4 mesi
COLORE	rosso rubino riflessi tendenti al granato con l'invecchiamento
OLFATTO	sentore di mammola tipico del Chianti
SAPORE	caldo, elegante, leggermente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Chianti Classico
TYPOLOGY	red
SOIL	normal composition
DENSITY OF PLANTATION	5.000 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	"cordone speronato"
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	300m above sea level
VINE	Sangiovese
HARVESTING	hand-picked
VINIFICATION	Controlled fermentation at 28° remixing and pressing every days steeping 15 - 20 days
MATURATION	in steel and wood bottles of 15 hectolitre until 12th months
ALCOHOL CONTENT	13% vol.
REFINEMENT	in bottles, 4 months
COLOUR	color rubin red, during aging tendency towards shades of grenade
BOUQUET	fragrance of sweet violet typical of the Chianti wine
TASTE	warm, elegant, slightly tannic
SERVE AT	16° - 18°

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Controlled and Guaranteed Denomination of Origin



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it