



Formato:
bordolese da 0,375 e 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Chianti
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	4.200
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e capovolto toscano
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200 - 250m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese 80% Canaiolo 10% Trebbiano 5% Malvasia 5%
VENDEMMIA	a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione di 10 - 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28°
MATURAZIONE	in acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
AFFINAMENTO	in vetro
COLORE	rosso rubino intenso
OLFATTO	ricco e complesso
SAPORE	armonico, leggermente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°

CHIANTI D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Formato:
fiasco impagliato da 1 e 2 lt.

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Chianti
TPOLOGY	red
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	4.200 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	"cordone speronato" and "capovolto toscano"
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	200 - 250m above sea level
VINE	Sangiovese 80% Canaiolo 10% Trebbiano 5% Malvasia 5%
HARVESTING	hand-picked
VINIFICATION	Steeping 10 - 15 days with remixing and pressing every days at controlled temperature max 28°
MATURATION	in steel
ALCOHOL CONTENT	13% vol.
REFINEMENT	in bottles
COLOUR	color rubin red deep
BOUQUET	rich and whole
TASTE	harmonious, slightly tannic
SERVE AT	18°

CHIANTI 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