



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
1973	100% Sangiovese	25 anni-35 anni 450-500m s.l.m Calcicare e argilla.	Sistema di allevamento: Guyot e cordone Resa: 40 q/ha Densità di impianto: 5500-6000 piante per ha

DENOMINAZIONE:	Chianti Classico DOCG
ANNATA:	2020
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
VENDEMMIA:	Settembre/Ottobre 2020. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nombrot e la macerazione ha una durata di 15 giorni
AFFINAMENTO:	11 mesi in tonneau di rovere francese esauste e 3 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Dicembre 2021
PRODUZIONE:	45000 bt da 0,75 Lt, 300 bt da 1,50 Lt, 50bt da 3,00 Lt
ALCOL:	13,00 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Tang – Selezione Riecine 47-24
ETICHETTA:	Arte Vino Studio, Officina Grafica



PREMI

Chianti Classico DOCG	
2019	92 JS
2018	92 JS
2017	92 JS 
2016	94 JS
2015	92 JS
2013	91 JS
2012	92 JS
2011	91 JS
2010	93 JS
2008	90 JS
1999	91 WS
1997	90 WS



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale.
Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono **Polynature riciclabili e rigenerabili** conformi alla Direttiva EU 94/62/EC e certificate CSI Recyclable Polylamine. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.