



Scheda Tecnica

CHIANTI CLASSICO 2023

D.O.C.G



Vigneto

25 anni - 35 anni
450-500 m s.l.m
Calcere e argilla
Guyot e cordone
Resa: 60 q/ha
Densità: 5500-6000 pl/ha

Varietà

100% Sangiovese

Prima annata

1973

**Conduzione biologica
(Certificazione ICEA)
dei vigneti dal 2006**

Alcol

14,50 %

Vendemmia manuale

Settembre/Ottobre 2023. 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 ad acino intero, in vasche di cemento Nombrot non vetrificate. La macerazione ha una durata di 15/20 giorni.

Processo di affinamento

11 mesi in tonneau esauste di rovere francese e 3 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento

Dicembre 2024

Numero di bottiglie

32730 bt da 0,75 Lt, 300 bt da 1,50 Lt, 50bt da 3,00 Lt

Tappo

Lafitte Micro IT
Selezione Riecine 45-24

Etichetta

Arte Vino Studio e Officina
Grafica



Premi

2022	92 James Suckling	92 Wine Enthusiast	92 Antonio Galloni
2021	93 James Suckling	91 Decanter	90 Antonio Galloni
2020	92 James Suckling	91 Wine Spectator	91 Decanter
2019	92 James Suckling	91 Decanter	
2018	92 James Suckling	99 Luca Gardini	90 Wine Enthusiast
2017	92 James Suckling		91 Decanter
2016	94 James Suckling	94 Decanter	96 Luca Gardini

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 Recyclabe Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.

