

CHIANTI CLASSICO

VAGGIOLATA 2012



ALTITUDINE VIGNETI: 550 METRI

ESTENSIONE VIGNETI: 4.00 HA

DENSITA' VITI: 4.500 PIANTE X HA

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITIGNI: 85% SANGIOVESE 10% CANAILOLO
5% MALVASIA NERA

QUANTITA' UVA X PIANTA: CIRCA 1/1.2 KG

EPOCA DI RACCOLTA: META' OTTOBRE

MODALITA' DI RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONI: VASCHE DI ACCIAIO E TRONCO
CONICO DI LEGNO

FERMENTAZIONE: PER CIRCA 20 GG

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26/28

INVECCHIAMENTO: IN BOTTI DI ROVERE DI
SLAVONIA DA 10 HL

TEMPI DI INVECCHIAMENTO: 24 MESI

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER CIRCA 6
MESI

ABBINAMENTO: ARROSTI E CACCIAGIONI