



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 24 - 30 mesi |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5% vol. |
| AFFINAMENTO | in vetro, 6 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. RISERVA

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 24 - 30 months |
| ALCOHOL CONTENT | 13,5% vol. |
| REFINEMENT | in bottles, 6 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. RISERVA

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