



Formato:  
bordolese da 0,75 lt.

#### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Chianti Montespertoli
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	4.500
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato
ALTITUDINE DEI VIGNETI	250m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese
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, 3 mesi
COLORE	rosso rubino con riflessi granati
OLFATTO	ricco e complessi con note di frutta matura a bacca rossa
SAPORE	armonico ed equilibrato intenso e persistente nel finale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°

#### TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Chianti Montespertoli
TYPOLGY	red
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	4.500 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	"cordone speronato"
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	250m above sea level
VINE	Sangiovese
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, 3 months
COLOUR	rubin red with shades of grenade
BOUQUET	rich and complex with notes of ripe fruits red berry
TASTE	harmonious and balanced, intense and persistent at the end
SERVE AT	16° - 18°

#### CHIANTI MONTEPERTOLI D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Chianti Montespertoli

rosso

argilloso

4.500

cordone speronato

250m s.l.m.

Sangiovese

a mano

Macerazione di 10 - 15 giorni con rimontaggi e follature giornaliere a temperatura controllata max 28°

in acciaio

13% vol.

in vetro, 3 mesi

rosso rubino con riflessi granati

ricco e complessi con note di frutta matura a bacca rossa

armonico ed equilibrato intenso e persistente nel finale

16° - 18°

#### CHIANTI MONTEPERTOLI D.O.C.G.

Controlled and Guaranteed Denomination of Origin

Chianti Montespertoli

red

argillaceous

4.500 vines per hectare

"cordone speronato"

250m above sea level

Sangiovese

hand-picked

Steeping 10 - 15 days with remixing and pressing every days at controlled temperature max 28°

in steel

13% vol.

in bottles, 3 months

rubin red with shades of grenade

rich and complex with notes of ripe fruits red berry

harmonious and balanced, intense and persistent at the end

16° - 18°



**Azienda Agricola Casa di Monte** Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia  
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - [www.casadimonte.it](http://www.casadimonte.it) - [casadimonte@casadimonte.it](mailto:casadimonte@casadimonte.it)