



# CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2019

## LA MONTANINA



### IL VIGNETO

Uvaggio: 95% Sangiovese 5% Ciliegiole

Vigneto: Vari Appezzamenti aziendali - Monti in Chianti

Superficie vigneto: 4,5 ha

Età media impianti: 12 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

### VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Selezione accurata delle uve. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 15 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in inox, seguita da una maturazione in botti di rovere francese e di Slavonia da 10 HL e 20 HL, per un periodo minimo di 12 mesi. Assemblaggio del vino in vasche di cemento. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

### PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 13,8 %

Estratto secco netto : 28,4 g/l

Acidità totale : 5,50 g/l

pH : 3,43

Acidità volatile netta : 0,54 g/l

Anidride solforosa totale : 60 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore intenso rosso rubino, all'olfatto si caratterizza per sentori speziati e fruttati di marasca. Al palato è fresco e asciutto, con tannini ben equilibrati ed una buona persistenza gustativa.