

CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO

CHI

CHIANTI CLASSICO

CHIANTI

ANTI CLASSICO

CLASSICO

CHIANTI

SSICO

CHIANTI CLAS

CHIA



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Formichi

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%.

Esposizione: Sud-Sud Ovest.

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Terreno: tendente all'argilloso, di medio impasto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Resa media per Ha: 70/75 ql.

Vendemmia:

manuale in cassette con inizio nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione:

diraspatura, macerazione a 28°/30° per circa dieci giorni, pressatura soffice e fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 35 hl.

Affinamento in bottiglia:

almeno 3 mesi.

Note degustative:

colore rosso rubino vivace. Al naso propone un bouquet composto e persistente con note di viola mammola, more e ciliegie. Piacevole freschezza, ed epilogo sapido, lungo e complesso.

Abbinamento: Petto di quaglia con funghi.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Formato:

bottiglia e fiasco da 750 ml, Magnum 1,5 lt., Jeroboam da 3 lt.

Confezione:

astuccio singolo e cartone da 6 bott.

Grapes: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo and 5% Colorino.

Exposure: South - Southwest.

Altitude: 300 m above sea level

Soil: tending towards mixed clayey consistency.

Cultivation system: spurred cordon.

Average yield per Ha: 7/7.5 tonnes.

Harvest:

by hand into crates, starting in the first ten days of October.

Vinification:

destalking, maceration at 28;/30;C for about ten days, soft pressing and temperature controlled malolactic fermentation in steel.

Ageing:

12 months in Slavonian oak barrels with a capacity of 35 hl.

Maturing in the bottle:

at least 3 months.

Tasting notes:

lively ruby red colour. It presents a composed and persistent bouquet in the nose with notes of violets, blackberries and cherries.

Delightful freshness and a long, complex and flavoursome finish.

Drink with: quail breast with mushrooms.

Alcohol content: 13% Vol.

Size:

750 ml bottle and flask, 1.5 l magnum and 3 l jeroboam.

Packaging:

single box and carton of 6 bottles.



FORMICHI