



CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Zona di Produzione Antella – Firenze

Superficie Vitata 17,5 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del terreno Medio impasto, franco – Argilloso

Vitigni 95% Sangiovese, 5% Pugnitello

Densità di piantagione Vecchi impianti 2.500 piante/ha
Nuovi impianti 5000 - 6500 piante/ha

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Vinificazione Le uve sono state fermentate in vasche di acciaio a temperatura controllata di 28 – 30°. Il tempo di macerazione sulle bucce è stato di circa dieci giorni.

Invecchiamento e affinamento In botti di rovere da 20 hl.

ANALISI ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto Frutta rossa e note di violetta

Gusto Vino fruttato e armonico

