

Chianti Classico 2013 DOCG

Denominazione: Chianti Classico –
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)
Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.
Primo anno di produzione: 2006
Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa
con abbondante presenza di scheletro (galestro)
Sistema di allevamento: “cordone speronato”
Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro
Età delle viti al momento della vendemmia: 10 anni
Resa in uva: 40 q.li per ettaro
Anno di vendemmia: 2013
Epoca della vendemmia: dall'8 al 17 Ottobre
Bottiglie prodotte: 5 600
Uve: 100 % Sangiovese
Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura
controllata
Temperatura di fermentazione: 28 °C
Durata della fermentazione: 30 giorni
Fermentazione malo-lattica: 30 giorni
Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 16
mesi
Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo
Grado alcolico: 13.50 % vol
Zuccheri riduttori: < 1,00 gr/lit
Acidità volatile: 0,48 gr/lit
Acidità totale: 5,65 gr/lit
Estratto secco totale: 29,80 gr/lit
Estratto secco ridotto: 29,00 gr/lit
Solforosa totale: 96 mgr/lit

