



# FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

## Chianti Classico 2014 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: 55 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2014

Epoca della vendemmia: dal 9 al 13 Ottobre

Bottiglie prodotte: 3 500

Uve: 95 % Sangiovese – 5 % Merlot

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 29 °C

Durata della fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malo-lattica: 21 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 14 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Grado alcolico: 13.50 % vol

Zuccheri riduttori: < 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.39 g/l

Acidità totale: 5.45 g/l

Estratto secco totale: 29.40 g/l

Estratto secco ridotto: 29.20 g/l

Solforosa totale: 80 mg/l

