

Chianti Classico 2017 DOCG Biologico



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: 13 anni

Resa in uva: 65 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2017

Epoca della vendemmia: 25 Settembre/5 Ottobre

Bottiglie prodotte: 4.000

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 29 °C

Durata della fermentazione: 35 giorni

Fermentazione malo-lattica: 28 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 15 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Grado alcolico: 14.10 % vol

Zuccheri riduttori: < 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.50 g/l

Acidità totale: 5.70 g/l

Estratto secco totale: 29.30 g/l

Estratto secco ridotto: 29.00 g/l

Solforosa totale: 84 mg/l

Ph: 3,43

Note:

Vino dai profumi di frutta di bosco e visciola, che si sposano con sentori speziati di pepe, ginepro e macchia mediterranea. In bocca l’ingresso è gradevole, dimostra vitalità, tannini sottili, nerbo acido potente, ma ben amalgamato, per un finale ampio e succoso.





FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Chianti Classico 2017 Organic DOCG



Denomination: Chianti Classico – Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Growing area: in the district of Gaiole in Chianti, northeast of Siena
Altitude: 460 – 580 meters above sea level
First production year: 2006
Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)
Growing system: “cordone speronato”
Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)
Vine age: 13 years
Yield: 65 q.li per hectare
Harvest year: 2017
Harvest period: Settembre 25th/October 5th
Bottles produced: 4.000
Grape variety: 100 % Sangiovese
Vinification: in temperature controlled stainless steel vats
Fermentation temperature: 29 °C
Fermentation period: 35 days
Malo-lactic fermentation: 28 days
Ageing period: 15 months in 18 hl oak casks
Ageing in bottle: 4 months minimum
Alcohol content: 14.10 % vol
Reducing sugar: < 1,00 g/l
Volatile acidity: 0.50 g/l
Total acidity: 5.70 g/l
Total dry extract: 29.30 g/l
Reduced dry extract: 29.00 g/l
Total sulfur: 84 mg/l
Ph: 3,43

Notes:

Wine with fruity scents of wood and marl, that combine with spicy black pepper, juniper and Mediterranean wood. In the mouth the entry is pleasurable, showing vitality, fine tannins, an acidic and powerful, though well balanced, backbone, to an ample and juicy finish.

