



## Chianti Classico 2019 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: 15 anni

Resa in uva: 50 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2019

Epoca della vendemmia: 4 Ottobre/12 Ottobre

Bottiglie prodotte: 2700

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 29 °C

Durata della fermentazione: 28 giorni

Fermentazione malo-lattica: 30 giorni

Invecchiamento: in botti di rovere da 18 hl per 20 mesi e Tonneaux 7hl per 22 mesi.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Grado alcolico: 14.50 % vol

Zuccheri riduttori: < 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.55 g/l

Acidità totale: 5.70 g/l

Estratto secco totale: 30.30 g/l

Estratto secco ridotto: 30.30 g/l

Solforosa totale: 81 mg/l

Ph: 3,57

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 • CARATTERI • IDENTITÀ

## Chianti Classico 2019 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: 15 years

Yield: 50 q.li per hectare

Harvest year: 2019

Harvest period: October 4<sup>th</sup>/October 12<sup>th</sup>

Bottles produced: 2700

Grape variety: 100 % Sangiovese

Vinification: in temperature controlled stainless steel vats

Fermentation temperature: 29 °C

Fermentation period: 28 days

Malo-lactic fermentation: 30 days

Ageing period: 20 months in 18 hl oak casks and tonneaux in 7hl for 22 month.

Ageing in bottle: 4 months minimum

Alcohol content: 14.50 % vol

Reducing sugar: < 1,00 g/l

Volatile acidity: 0.55 g/l

Total acidity: 5.70 g/l

Total dry extract: 30.30 g/l

Reduced dry extract: 30.30 g/l

Total sulfur: 81 mg/l

Ph: 3,57

### 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.

