



FIETRI

TERRITORIO • CARATTERE • IDENTITÀ

Chianti Classico 2012 DOCG Riserva

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

Crù di provenienza: Vigna Poggio Ciliegio ha 1.40.00

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: 6 anni

Resa in uva: 35 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2012

Epoca della vendemmia: 6-7 ottobre

Bottiglie prodotte: 5400 Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 28 °C

Durata della fermentazione: 35 giorni

Fermentazione malo-lattica: 20 giorni in Tonneaux di rovere

Invecchiamento: 18 mesi 50% in Tonneaux di rovere
e 50% in botte ovale 18 hl rovere Allier

Affinamento in bottiglia: 15 mesi

Grado alcolico: 13 % vol

Zuccheri riduttori: 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.35 g/l

Acidità totale: 5.92 g/l

Estratto secco totale: 32.00 g/l

Estratto secco ridotto: 31.00 g/l

Solforosa totale: 98 mg/l

