



CHIANTI CLASSICO GRAN RISERVA

D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese

Conduzione vigneti: biologica

Terreno: San Casciano; ciottolo tondo di origine
fluviale Romola; galestro

Altitudine: 200-250 s.l.m

Densità ceppi per ettaro: 5000

Fermentazione: on lieviti indigeni e
macerazione sulle bucce 15-20 giorni in acciaio
inox.

Affinamento: in botti di rovere francesi da 20 hl
per almeno 12 mesi, poi 9 mesi in vasche di
cemento vetrificato/acciaio, infine almeno 3 mesi
in bottiglia.

