

**CHIANTI
CLASSICO GRAN
RISERVA
D.O.C.G**

Variedad de uva: Sangiovese

Gestión del viñedo:

Orgánica

***Suelo: San Casciano;
guijarros redondeados
originarios del río Romola;
galestro***

***Altitud: 200-250 m sobre
el nivel del mar***

***Densidad de plantas por
hectárea: 5000***

***Fermentación: Con
levaduras autóctonas y
maceración con los
hollejos durante 15-20
días en tanques de acero
inoxidable***

Mox.

***Crianza: En barricas de
roble francés de 20 hl
durante al menos 12
meses, posteriormente 9
meses en tanques de
hormigón/acero
esmalutados y, finalmente,
al menos 3 meses en
botella.***

