

# VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

## CHIANTI CLASSICO



**Tipologia:** DOCG

**Vitigni:** 100% SANGIOVESE

**Zona di Produzione:** Montefili - Panzano in Chianti (FI)

**Tipologia dei terreni:** Galestro (argillo-calcareo)

**Sistema di allevamento della vite:** Cordone speronato e Goyot, Produzione 50 Q.li/Ha

**Tecnica di produzione:** Raccolta manuale nella prima decade di Ottobre , con vinificazione tradizionale per uve rosse di qualità. Elevazione per 12 mesi in botti di rovere da 30 Hl e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Descrizione Organolettica:** Colore rubino intenso e profondo. Profumo fine, floreale con delicata nota di fragola e lampone. Sapore asciutto, sapido e vivace, ma di notevole struttura; armonico e di lunga persistenza al palato.

### **Dati Analitici**

Alcool: 13,5%

zuccheri: 2,9 g./l.

anidride solforosa totale: 96 mg./l.

acidità volatile: 0,58 g./l.

acidità totale: 5,98 g./l.

estratto secco netto: 28,1 g./l.