



GEOGRAFICO



Lucignano

Chianti Classico

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Chianti Classico D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1990
Produzione/ <i>Production</i>	100.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Area di produzione <i>Production area</i>	Chianti Classico nel territorio di Siena <i>Chianti Classico into Siena territory</i>
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Calcareo o argilloso sabbioso con ciottoli <i>Calcareous, sandy clayey, pebbles</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone Speronato <i>Spur-pruned cordon</i>
Invecchiamento/ <i>Ageing</i>	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	12 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) - 10% botti nuove <i>12 months (including 2 months in bottle) - 10% new barrels</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Botte/Cask
Capacità/ <i>Capacity</i>	100 hl.
Stabilizzazione <i>Stabilizing Process</i>	Naturale <i>Natural</i>

Enologo/*Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative Prodotto con uve Sangiovese e da una piccola percentuale di Canaiolo, si presenta con profumo floreale, con un accento intenso di mammola. Gusto armonico ed equilibrato. Asciutto e leggermente tannico.

Tasting notes *Made exclusively with grapes, Sangiovese and a small percentage of Canaiolo grape, this wine feature flowery with a deep scent of violet. Palate harmonious and balanced. Dry and lightly tannic.*

Formati <i>Size</i>	Ean bottiglia <i>Ean bottle</i>	Ean cartone <i>Ean case</i>	Cartoni per pallet <i>Case for pallet</i>	Cartoni per strato <i>Case for layer</i>
0,750 da 6	8000757000154	8000757001161	105	21
0,375 da 24	8000757001260	Su richiesta/Upon request	40	8