

GEOGRAFICO



Molinlungo

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> | 1978 |
| Produzione/ <i>Production</i> | 130.000 bottiglie/ <i>bottles</i> |
| Uve/ <i>Blend</i> | Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5% |
| Area di produzione/ <i>Production area</i> | Radda, Castellina |
| Tessitura Suolo | Eocene, calcareo misto e marna |
| Soil Texture | <i>Eocene, mixed calcareous and marl</i> |
| Sistema Allevamento | Cordone Speronato |
| Rearing System | <i>Spur-pruned cordon</i> |

Invecchiamento/ *Ageing*

| | |
|---|---|
| Durata (Botte/Tino-Bottiglia) | 18 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) - 10% botti nuove |
| Length (Barrel/Tank-Bottle) | <i>18 months (including 2 months in bottle) - 10% new barrels</i> |
| Botte/Tino/Barrel/Tank | Tonneaux-botte / <i>Toenueaux-cask</i> |
| Capacità/ <i>Capacity</i> | 500 hl. - 50 hl. |
| Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i> | Naturale/ <i>Natural</i> |

Enologo/ *Oenologist*

Lorenzo Landi

Note degustative

Al vitigno principale per la produzione del Chianti Classico, il Sangiovese, si aggiungono il Colorino e il Canaiolo. I profumi, fra cui in particolare, spicca quello di mammola, sono intensi mentre il gusto si presenta asciutto e leggermente tannico.

Tasting notes

Colorino and Canaiolo are added to the principal variety used in the production of Chianti Classico, Sangiovese. The bouquet, with a pronounced scent of violets, is intense, while the flavor is dry and lightly tannic.

Confezione/ *Packaging*

| | |
|--|---------------|
| Ean bottiglia/ <i>bottle</i> | 8000757001130 |
| Ean cartone/ <i>case</i> | 8000757001147 |
| Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i> | 21 |
| Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i> | 105 |