

GEOGRAFICO



Geografico

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>	1962
Produzione/ <i>Production</i>	200.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Area di produzione	Chianti Classico nel territorio di Siena
<i>Production area</i>	<i>Chianti Classico area into Siena territory</i>
Tessitura Suolo	Calcareo o argilloso sabbioso con ciottoli
<i>Soil Texture</i>	<i>Calcareous, sandy clayey, pebbles</i>
Sistema Allevamento	Cordone Speronato
<i>Rearing System</i>	<i>Spur-pruned cordon</i>

Invecchiamento/*Ageing*

Durata (Botte/Tino-Bottiglia)	12 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) - 10% botti nuove
<i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	<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 nel rispetto della tradizione chiantigiana con uve di Sangiovese e Canaiolo nero. Profumi intensi di mammola con gusto asciutto e buoni tannini.

Tasting notes Made with full respect for the tradition of the Chianti Classico area from Sangiovese and Canaiolo Nero grapes. Intense scents of violets with a dry flavor and good tannins.

Formati	Ean bottiglia	Ean cartone	Cartoni per pallet	Cartoni per strato
Size	<i>Ean bottle</i>	<i>Ean case</i>	<i>Case for pallet</i>	<i>Case for layer</i>
0,75 da 6 bott.	8000757000102	8000757000119	125	25
0,375 da 24 bott.	8000757000171	8000757000188	40	8