

GEOGRAFICO



Geografico

Chianti Colli Senesi

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Chianti D.O.C.G. sottozona-subappellation Colli Senesi
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1986
Produzione/ <i>Production</i>	500.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 90% - Canaiolo 10%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	San Gimignano
Tessitura Suolo	Argilloso sabbioso
<i>Soil Texture</i>	<i>Clayey with sandy strata</i>
Sistema Allevamento	Cordone Speronato
<i>Rearing System</i>	<i>Spur-pruned cordon</i>

Stabilizzazione	Bassa temperature (-4°C), segue filtrazione
<i>Stabilizing Process</i>	<i>Low temperature (-4°C), filtering</i>

Enologo/ *Oenologist* Lorenzo Landi

Note degustative Prodotto tradizionale composto da Sangiovese e da una piccola percentuale di Canaiolo, si presenta con profumi molto freschi, intensi e con un gusto armonico e rotondo.

Tasting notes notes *Another traditional product of our land consisting of Sangiovese and a small percentage of Canaiolo, this wine features extremely fresh with intense aromas and a balanced and well rounded flavor.*

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.	8000757001017	8000757001000	125	25
0,375 da 24 bott.	8000757001024	8000757001048	40	8