



SOCIETA' AGRICOLA "CASA SOLA"

CHIANTI CLASSICO

Via di Cortine 5 50021 Barberino V.E. FIRENZE ITALY

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email - wine@fattoriacasola.com

PERGLIAMICI IGT TOSCANA 2008

Area di produzione: 27 ettari di proprietà nelle colline del Chianti Classico ad una altitudine media di 330 metri s.l.m.

Forma di allevamento: Cordone speronato, Guyot Densità piante da 3500 a 6000

Vendemmia a mano con una produzione massima: 70 q.li/ha

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio max 1 sett., elevato in vasche di cemento ed acciaio per 12 mesi, affinamento in bottiglia per min. 4 mesi.

**UN VINO A TUTTO PASTO CHE RIPERCORRE LA TRADIZIONE DEL
CHIANTI FINO ALLA SUA FORMULA ORIGINALE**

CARATTERISTICHE

- Uvaggio: Sangiovese 85%
 - Canaiolo 9%
 - Trebbiano 3%
 - Malvasia 3%

- Grado alcolico: 13,50 %
- Acidità totale: 5,40 g/l
- PH: 3,6
- Estratto secco: 29,0 g/l

- Colore: rosso rubino

- Profumo: bouquet di piccoli frutti con note fruttate molto fresche

- Sapore: morbido, di gradevole freschezza

- Bottiglie prodotte: 20.000

- Servire a 18 °C

