



FATTORIA "CASA SOLA"

CHIANTI CLASSICO

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

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email – info@fattoriacasasola.com

CHIANTI CLASSICO DOCG 2007

Area di produzione: 26 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: 65 q.li/ha

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, malolattica completa, elevato in botti da 20 Hl per 18 mesi, affinamento in bottiglia per min. 6 mesi.

UN CHIANTI CLASSICO MODERNO CAPACE DI OFFRIRE LE INTENSE E TIPICHE EMOZIONI DEL SUO TERRITORIO

CARATTERISTICHE

- Uvaggio: Sangiovese 90%
 - Canaiolo 4%
 - Cabernet 4%
 - Merlot 2%
- Grado alcolico: 14,50 %
- Acidità totale: 5,0 g/l
- PH: 3,64
- Estratto secco totale: 29,2 g/l
- Colore: rosso rubino brillante
- Profumo: intensi sentori di frutta rossa e floreali
- Sapore: pieno, bilanciato, con buone note di freschezza
- Bottiglie prodotte: 50.000
- Servire a 18 °C

Un vino potente ma allo stesso tempo di notevole morbidezza. Presenta una intensità colorante importante, una forza acida equilibrata ed un quadro aromatico molto interessante. Abbinamento ideale con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

*International wine challenge Silver Medal
3 Grappoli - Guida A.I.S. Bibenda 2010
87 pti Guida oro Vini Veronelli 2010*

