



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@fattoriacasola.com

CHIANTI CLASSICO DOCG 2004

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, 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: 13,50 %
- Acidità totale: 4,79 g/l
- PH: 3,27
- Estratto secco totale: 26,71
- Colore: rosso rubino brillante
- Profumo: intensi sentori di frutta rossa e floreali
- Sapore: pieno, bilanciato, con buone note di freschezza
- Bottiglie prodotte: 90.000
- Servire a 18 °C

