

FATTORIA DI SAMMONTANA

CHIANTI DOCG

Toscane , Italie



Disponibilité Saq +13476171

Millésime 2015

Appellation Chianti DOCG

Sols Alluvial

Altitude Des Vignes 120 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 90 % Sangiovese 10 % Canaiolo

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 60 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fermentation spontanée en cuve de ciment. Fréquent remontage. Aucune filtration

Levures Indigènes

Élevage Vieillissement en bouteille n'excède jamais 3 mois

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites 80 mg/l

Sucre 0.5 g/l

Acidité 5.65 g/l

Couleur Rubis avec des reflets violets

Dégustation Vin moyennement corsé, frais et vif. Un parfait équilibre entre l'acidité et les tanins.

Température De 18°C

Service

Humain Andrea Dzieduszycki

BOIRES