

FATTORIA DI SAMMONTANA

SAN FIRENZE

Toscane , Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Andrea Dzieduszycki

Millésime 2016

Appellation Chianti Superiore DOCG

Sols Alluvial

Altitude Des Vignes 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 100% Sangiovese

Viticulture Biodynamique et biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 75 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 20 jours en cuve de béton

Levures Indigènes

Élevage 12 mois en fût de chêne français neutres

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 34 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 5.7 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Un nez complexe de baies bien mûres et d'épices. La bouche est longue et harmonieuse.

Température De Service 18°C

BOIRES