



CHIANTI CLASSICO DOCG - 2020

VITIGNO:

100% Sangiovese

VIGNETO:

Altitudine: 330 s.l.m.

Esposizione: parte Nord della zona del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

SUOLO:

Alberese

VENDEMMIA:

Il Sangiovese è stato raccolto a mano i primi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE & INVECCHIAMENTO:

Fermentazioni alcolica, malolattica e invecchiamento avvenuti in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi

VOLUME:

Alcol 13,5 %

CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino intenso, profumo intenso di amarene, vino delicato ma ben strutturato.

Rappresenta alla perfezione il terreno e l'anima della nostra azienda.

Az. Agr. Il Colle di Badii Silvia

Via Cassia per Siena, 17
50026 San Casciano Val di Pesa (Florence)

www.colleinchianti.com



GRAN SELEZIONE

CHIANTI CLASSICO DOCG - 2019

VITIGNO:

100% Sangiovese

VIGNETO:

Altitudine: 330 s.l.m.

Esposizione: parte Nord della zona del Chianti Classico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

SUOLO:

Alberese

VENDEMMIA:

Il Sangiovese è stato raccolto a mano i primi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE & INVECCHIAMENTO:

Fermentazioni alcolica e malolattica avvenute in vasche di cemento. Invecchiamento in barriques di rovere ungherese per 18 mesi e 6 mesi in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi

VOLUME:

Alcol 14 %

CARATTERISTICHE:

Colore rosso rubino intenso e brillante, profumo intenso di amarene, vino delicato, armonico e di notevole corpo.

Adatto ad un lungo invecchiamento.

Il Sangiovese è la maggiore espressione del Chianti Classico.

Prodotto in ridotta quantità da una piccolissima vigna di soli 36 filari di Sangiovese, un vino unico e di grande pregio.

Az. Agr. Il Colle di Badii Silvia

Via Cassia per Siena, 17
50026 San Casciano Val di Pesa (Florence)

www.colleinchianti.com