



FATTORIA DI
CORSIGNANO

CHIANTI CLASSICO DOCG

Il **Chianti Classico DOCG** è prodotto con 95% Sangiovese e 5% di Canaiolo Toscano e Malvasia Nera.

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e provengono da un'accurata selezione delle vigne..



ASPETTO AGRONOMIC

Altitudine: 390 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subcalcinoso, ricco di galestro e argilla

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante di media / ettaro

Età delle viti: 5 anni - 30 anni per gli impianti vecchi

Resa per ettaro: 55 q.li di uva

Produzione media per pianta: 1,0 kg

Epoca vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,2 g/l

Zuccheri: 0,3 g/l

Estratto secco: 29,5 g/l

SO2 totale: 59 mg/l

VINIFICAZIONE

Macerazione in piccole vasche di cemento per circa 20 giorni alla temperatura di 28 – 30 °C con alternanza di rimontaggi e delestage.

Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea

AFFINAMENTO

Turn-over di affinamento in botti di rovere francese per 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante e intenso

Profumo: frutta rossa matura, richiami alle viole e note speziate

Gusto: asciutto, pieno con eccellente struttura e tannicità, persistente ed equilibrato

Abbinamenti: carni alla griglia, sughi di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

Bottiglie prodotte: 10.500 bordolesi da 0,750 cl.

Etichetta: xilografia realizzata dall'artista marchigiano Mario Gambedotti, a cui sono molto cari i semplici costumi di vita contadina, "La Coppia"

Tappi: selezione manuale, prima scelta, sugheri extra

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie bordolesi orizzontali

FATTORIA DI CORSIGNANO

Loc.Corsignano 53010 Vagliagli (Siena) Tel. 0577 322545 Fax. 0577 322407
info@tenutacorsignano.it www.tenutacorsignano.it P.iva: 00942760521