

MONTEROTONDO



VIGNA VAGGIOLATA

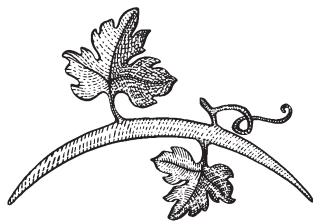
CHIANTI CLASSICO DOCG



ALTITUDINE VIGNETI	550 METRI
ESTENSIONE VIGNETI	5.00 HA
DENSITÀ VITI	4.500 PIANTE X HA
FORMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
VITIGNI	85% SANGIOVESE 10% CANAILOLO 5% MALVASIA NERA
QUANTITÀ UVA PER PIANTA	CIRCA 1/1.2 KG
EPOCA DI RACCOLTA	METÀ OTTOBRE
MODALITÀ DI RACCOLTA	MANUALE
VINIFICAZIONI	VASCHE DI ACCIAIO E TRONCO CONICO DI LEGNO
FERMENTAZIONE	PER CIRCA 20 GG
POST FERMENTAZIONI	LUNGHE MACERAZIONE
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	26°/28°
INVECCHIAMENTO	IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 10 E 20 HL
TEMPI DI INVECCHIAMENTO	24 MESI
AFFINAMENTO	IN BOTTIGLIA PER CIRCA 6 MESI
ABBINAMENTI	ARROSTI E CACCIAGIONI

AZIENDA AGRICOLA MONTEROTONDO
di Basagni Saverio
Località Monterotondo, 12
53013 Gaiole in Chianti, Siena
Tel. (+39) 0577 749089
info@aziendamonterotondo.it





MONTEROTONDO



VIGNA VAGGIOLATA

CHIANTI CLASSICO DOCG



VINEYARDS ALTITUDE	550 METERS
VINEYARDS AREA	5.00 HA
VINES DENSITY	4.500 PLANTS X HA
VINE TRAINING SISTEM	GUYOT
VINES	85% SANGIOVESE 10% CANAILOLO 5% MALVASIA NERA
QUANTITY OF GRAPES FOR PLANT	1/1.2 KG
HARVEST-TIME	HALF OCTOBER
MANNER GRAPE HARVESTING	MANUAL
WINE-MAKING	STEEL AND WOOD TANKS
ALCOHOLIC FERMENTATION	FOR ABOUT 20 DAYS
POST - FERMENTATION	LONG MACERATION
FERMENTATION TEMPERATURE	26°/28°
AGEING	OAK BUTT OF SLAVONIA, 10 AND 20 HL
AGEING TIME	24 MONTHS
REFINING IN BOTTLES	FOR ABOUT 6 MONTHS
PAIRINGS	ROAST AND GAME

AZIENDA AGRICOLA MONTEROTONDO
di Basagni Saverio
Località Monterotondo, 12
53013 Gaiole in Chianti, Siena
Tel. (+39) 0577 749089
info@aziendamonterotondo.it

