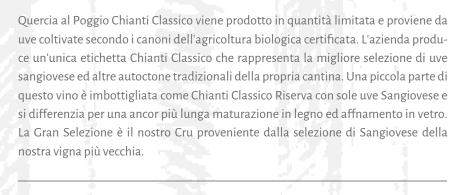
QUERCIA AL POGGIO

CHIANTI CLASSICO DAL 1969 %

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA LE CATASTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Area di produzione: Località Monsanto-Barberino Val d'Elsa

Prima annata: 2012

Vitigni: 95% Sangiovese, 5% Malvasia Nera

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Il vigneto di oltre 40 anni volge a Nord-Ovest verso Barberino Val d'Elsa

Terreno: Calcareo argilloso con tratti di scisti e galestro

Rese: 25 hl/ha

Raccolta: Manuale

Vinificazione: Tradizionale in tini di acciaio e cemento a temperatura controllata con

lunga macerazione

Maturazione: Circa 36 mesi in botti di rovere da 5hl (capacità botti)

Grado alcolico: Tra 13 e 14,5%

Produzione: Circa 3000 bottiglie

Formati disponibili: Bottiglia da 0,75 l e Magnum da 1,5 l



