

# Istine

SCHEDA TECNICA

## VIGNA ISTINE CHIANTI CLASSICO DOCG

Radda in Chianti



**VARIETA':** Sangiovese

**VIGNETO:** selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna Istine che si trova a Radda in Chianti, vicino al confine con Castellina in Chianti, uno dei vigneti più alti nella zona del Chianti, piantato nel 2002

**ESTENSIONE:** circa 5 ha

**ALTITUDINE:** 480 - 550 m s.l.m.

**TERRENO:** ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro), molto pendente e circondato da un fitto bosco di querce

**ESPOSIZIONE:** Nord/Nord-Ovest

**DENSITA':** 5.000 ceppi/ha

**CONDUZIONE:** Biologica certificata

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** manuale

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 15 - 20 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata (max 28°C)

**MACERAZIONE SULLE BUCCE:** circa 45 giorni a cappello sommerso

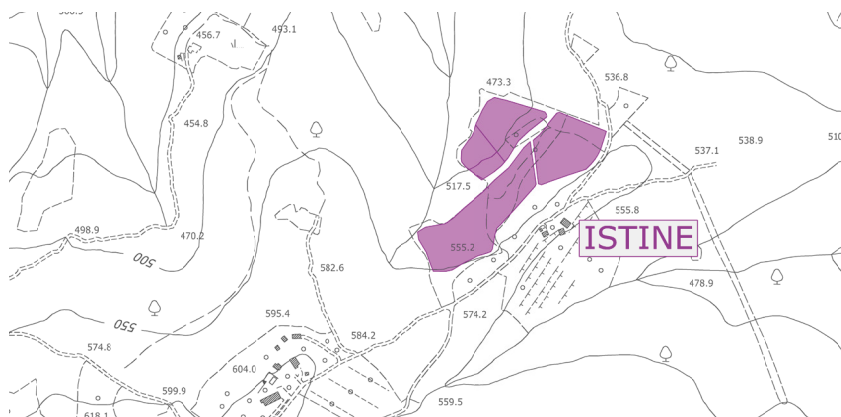
**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** in cemento

**INVECCHIAMENTO:** 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 o 30 hl, seguiti da circa 1 anno di affinamento in bottiglia

**PRODUZIONE MEDIA:** 3.000 bottiglie

**FORMATO:** 750 ml

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2012



[www.istine.it](http://www.istine.it) - [info@istine.it](mailto:info@istine.it)

