

Istine

SCHEDA TECNICA

CHIANTI CLASSICO DOCG



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: le uve vengono raccolte prevalentemente nei nostri vigneti Istine (Radda in Chianti), Casanova dell'Aia (Radda in Chianti) a Cavar-chione (Gaiole in Chianti) e in minima parte dagli appezzamenti di Tibuca e Le Noci

ESTENSIONE: da vigneti diversi, per un'estensione totale di circa 21 ha

ALTITUDINE: media 500 m s.l.m.

TERRENO: ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro) e percentuali variabili di argilla

ESPOSIZIONE: varie

DENSITA': 5.000 ceppi/ha

CONDUZIONE: Biologica certificata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

FERMENTAZIONE ALCOLICA: dai 15 ai 20 giorni in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata (max 28°C)

MACERAZIONE SULLE BUCCE: 3 - 8 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in vasche di acciaio e cemento

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10, 20 e 40 hl; parzialmente affinato in botti di cemento

PRODUZIONE MEDIA: 60.000 bottiglie

FORMATO: 500 ml, 750 ml, 1500 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2009

www.istine.it - info@istine.it

