

Istine

SCHEDA TECNICA

LEVIGNE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente dalle nostre vigne ISTINE (Radda in Chianti), CASANOVA DELL'AIA (Radda in Chianti) e CAVARCHIONE (Gaiole in Chianti).

ESTENSIONE: da diversi vigneti, per una estensione totale di circa 15 ha

ALTITUDINE: 480 - 550 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

VINIFICAZIONE: dopo la vinificazione in vasche separate per ogni singolo vigneto, trascorso circa 1 anno in legno, avviene la selezione delle piccole masse destinate all'imbottigliamento dei Cru (Vigna Istine, Vigna Casanova dell'Aia e Vigna Cavarchione) e di quelle destinate a diventare 'Riserva Levigne' che rappresenta pertanto la migliore espressione aziendale dell'annata

FERMENTAZIONE ALCOLICA: circa 15 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata (max 28°- 30°C)

MACERAZIONE SULLE BUCCE: circa 45 giorni a cappello sommerso, a temperatura controllata (max 26°C) in vasche di cemento

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in vasche di cemento

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl, separate in base al vigneto di raccolta. Una volta trascorsi questi mesi il vino viene assemblato e poi affinato ulteriori 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. Seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA: 4.000 bottiglie

FORMATO: 750 ml, 1500 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2012

www.istine.it - info@istine.it

