Istine

SCHEDA TECNICA

ELLE
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

UGA LAMOLE (dal 2027)

VARIETÀ: Sangiovese

VIGNETO: selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna situata a Lamole

ESTENSIONE: circa 0,45 ha

ALTITUDINE: circa 540 m s.l.m.

TERRENO: prevalentemente macigno del chianti e altre arenarie non calcaree, tessitura sabbiosa

ESPOSIZIONE: prevalentemente Ovest

DENSITA': Varia come anche l'età

CONDUZIONE: Biologica in conversione

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 in vasche di cemento

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in cemento

INVECCHIAMENTO: 15 mesi in 2 tonneaux usati, seguiti da circa 18 mesi di affinamento in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA: 1.300 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2022

www.istine.it - info@istine.it