Istine

SCHEDA TECNICA

VIGNA MEZZAPIAGGIA
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

UGA VAGLIAGLI (dal 2027)

VARIETÀ: Sangiovese

VIGNETO: selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna Mezzapiaggia situata quasi al confine del Chianti Classico alle porte di Siena

ESTENSIONE: 2 ha

ALTITUDINE: tra 250 e 300 m s.l.m.

TERRENO: prevalentemente depositi lacustri fini, tessitura argillosa

ESPOSIZIONE: parte alta a nord, parte bassa a est

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 in vasche di cemento

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in cemento

INVECCHIAMENTO: 15 mesi in botti di rovere austriaco da 20 hl, seguiti da circa 18 mesi di affinamento in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA: 2.600 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2022

www.istine.it - info@istine.it