

Istine

SCHEDA TECNICA

VIGNA CASANOVA DELL'AIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Radda in Chianti



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna Casanova dell'Aia a Radda in Chianti, ubicata nei pressi del paese; si tratta del primo terreno acquisito dalla famiglia dove è stata piantata la vigna negli anni '80 e poi rinnovato l'impianto nel 2014 e nel 2018

ESTENSIONE: 3.8 ha

ALTITUDINE: 500 m s.l.m.

TERRENO: ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro) e buona presenza di argilla

ESPOSIZIONE: Sud

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

PRODUZIONE MEDIA: circa 3.000 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2012



www.istine.it - info@istine.it

