

Istine

SCHEDA TECNICA

VIGNA CAVARCHIONE CHIANTI CLASSICO DOCG

Gaiole in Chianti



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna Cavarchione che si trova nei pressi del Borgo di Vertine, a Gaiole in Chianti, e che è stata piantata tra il 2009 e il 2010

ESTENSIONE: 6 ha

ALTITUDINE: 420 m s.l.m.

TERRENO: molto ricco in scheletro con alternanza di calcari marnosi con prevalenza di Galestro

ESPOSIZIONE: Est/Sud-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

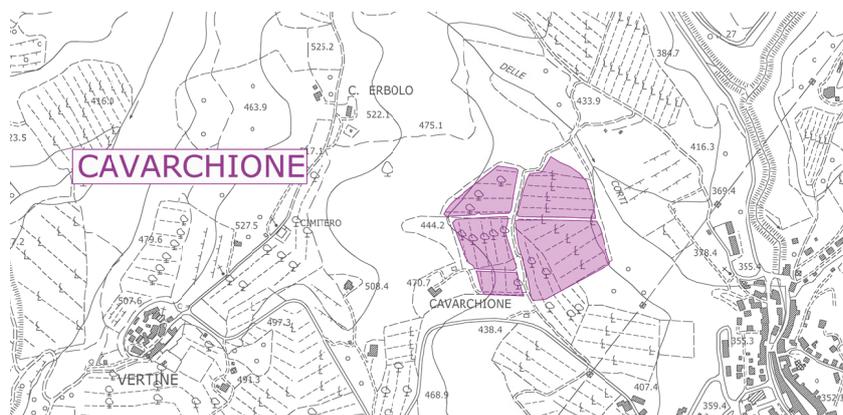
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in cemento

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

PRODUZIONE MEDIA: 3.000 bottiglie

SIZE: 750 ml

FIRST VINTAGE: 2013



www.istine.it - info@istine.it

