

Istine

SCHEDA TECNICA

VIGNA ISTINE CHIANTI CLASSICO DOCG

Radda in Chianti



VARIETA': Sangiovese

VIGNETO: selezioniamo le uve migliori provenienti esclusivamente dalla nostra vigna Istine che si trova a Radda in Chianti, vicino al confine con Castellina in Chianti, uno dei vigneti più alti nella zona del Chianti, piantato nel 2002

ESTENSIONE: circa 5 ha

ALTITUDINE: 480 - 550 m s.l.m.

TERRENO: ricco di scheletro con alternanza di calcari marnosi (Alberese e Galestro), molto pendente e circondato da un fitto bosco di querce

ESPOSIZIONE: Nord/Nord-Ovest

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

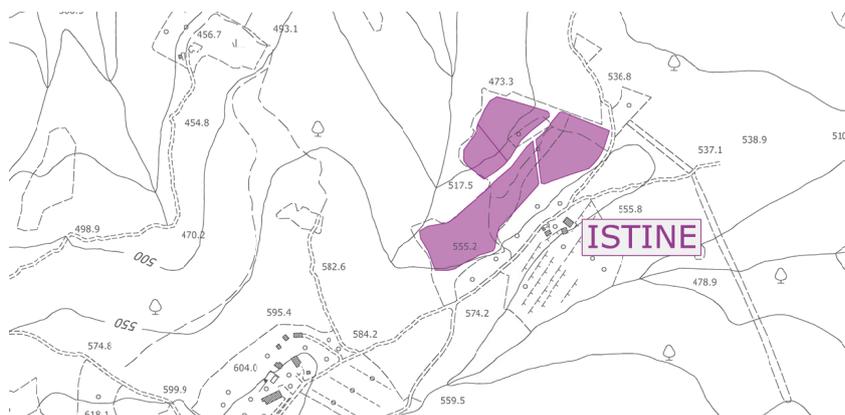
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in cemento

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: 3.000 bottiglie

FORMATO: 750 ml

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2012



www.istine.it - info@istine.it

