

ALTICATO

CHIANTI Denominazione Origine Controllata e Garantita

Tipologia: Rosso

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: 70% Sangiovese e altri previsti dal disciplinare

Forma Di Allevamento: Cordone speronato

Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.

Densità: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Metà settembre – Inizio ottobre

Fermentazione: In acciaio

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere

Affinamento In Bottiglia: 6 mesi

Note Degustative: Il colore è rosso rubino intenso con sfumature granate. Il profumo è complesso e caratteristico, con sentori di confettura, frutti rossi, prugna e note speziate.

Il sapore è pieno, morbido e giustamente tannico. Vino di gran corpo e struttura.



ALTICATO

CHIANTI Designation of Controlled and Guaranteed Origin

Type: Red wine

Production Area: Trequanda (Siena)

Varietal Composition: Sangiovese 70% and others

Training Method: Spurred cordon

Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)

Vineyards Elevation: 450 m.a.s.l / 1476 feet

Density: 5000 per hectare

Harvest Period: Mid September – Beginning of October

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks

Refinement: 18 months in oak barrels and 6 months in the bottle

Tasting Notes: Intense ruby red colour with garnet nuances. Very complex on the nose with notes of red fruits jam, plums and spices.

Round, smooth and tannic taste.

Full-bodied and structured wine.