



L'IMPREVISTO CHIANTI D.O.C.G

Il Chianti docg è frutto della vinificazione delle uve coltivate nei nostri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica (in attesa di certificazione). Nasce principalmente da uve Sangiovese. La raccolta dell'uva viene fatta manualmente ed in cassette. La fermentazione è spontanea, condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, senza l'aggiunta di lieviti industriali, e viene svolta in tini di cemento, nei quali riposa per tutta la durata dell'affinamento. Non vengono effettuate chiarifiche con additivi enologici e il vino non subisce processi di filtrazione.

L'IMPREVISTO CHIANTI D.O.C.G

The Chianti docg is the result of the vinification of the grapes grown in our vineyards according to the principles of organic farming (pending certification). It is born mainly from Sangiovese grapes. Grape harvesting is made manually and in cassettes. The fermentation is spontaneous, carried by the yeasts naturally present on the grapes, without the addition of industrial yeasts, and is carried in concrete tines, where it rests for the duration of refining. No clarification is made with oenological additives and the wine does not undergo filtration processes.

Produzione:

4.000 bottiglie.

Età del vigneto: 40 anni.

Uve: Sangiovese

Metodo di raccolta: Manuale e in cassette

Vinificazione:

Fermentazione in vasche di cemento, macerazione di 2 settimane circa, rimontaggi e delestage.

Affinamento: almeno 8 mesi in vasche di cemento.

Contenuto alcolico (%): 13,5

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Abbinamenti: Primi, carne e formaggi.

Production:

4,000 bottles.

Age of vineyard: 40 years.

Grapes: Sangiovese

Collection Method: Manual and Cassette

Vinification:

Fermentation in concrete tanks, maceration of about 2 weeks, replenishment and delestage.

Aging: at least 8 months in concrete tanks.

Alcohol content (%): 13.5

Recommended service temperature: 18 ° C

Matches: Meat, Meat and Cheese