



Bartali



Chianti Classico



DENOMINAZIONE /

DENOMINATION:

Chianti Classico D.O.C.G.

VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

TECNICHE PRODUTTIVE /

PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 3 settimane.

Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi.

Imbottigliamento dopo 16-18 mesi dalla vendemmia.

Harvest in the second half of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 3 weeks of maceration. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 4-6 months. Bottling from 16 to 18 months after harvesting.

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino carico.

Intense ruby red.

PROFUMO / BOUQUET:

Intenso e fruttato con note di frutta matura e spezie.

Intense and fruity, with notes of ripe fruit and spices.

GUSTO / TASTE:

Asciutto, di grande spessore ed eleganza.

Dry, of great quality and elegance.

Chianti



DENOMINAZIONE /

DENOMINATION:

Chianti D.O.C.G.

VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

TECNICHE PRODUTTIVE /

PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta nel mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane.

Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi.

Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.

Harvest in the month of September, vinification with

2

daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C. After racking and subsequent malolactic fermentation,

the wine is kept on the lees for 1-2 months. Bottling

6

months after harvesting.

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino vivace e brillante.

Bright, brilliant ruby red.

PROFUMO / BOUQUET:

Fine e fragrante con note di frutta fresca.

Fine and fragrant with notes of fresh fruit.

GUSTO / TASTE:

Armonico, rotondo e molto elegante.

Harmonious, round and very elegant.