

# Chianti Classico

Vendemmia 2007

TIPOLOGIA	Chianti Classico Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. ( <i>slm</i> )
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 100%
VENDEMMIA	20 - 30 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 8-10 giorni ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	400.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	12,5% Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,9 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	3 - 5 anni

