

PL

Podere La Cappella

CHIANTI CLASSICO DOCG



Uve Sangiovese e Merlot provenienti da vigneti di Chianti Classico giovani ma di almeno sette anni
Un vino dalle spiccate caratteristiche territoriali, ricco e vario, con rimandi a frutti rossi, spezie e buona mineralità.

Tipologia del terreno: terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni: 350 slm

Densità media per ettaro: 5000 ceppi

Forma d'allevamento: cordone speronato

Uve: Sangiovese e Merlot

Tecniche agronomiche: diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione. Raccolta selezionata delle uve a mano.

Tecniche di vinificazione: macerazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature. Segue un affinamento di circa 6 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio e botte. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione.

Possibilità d'invecchiamento: una buona struttura tannica ed un'interessante acidità permettono a questo vino un invecchiamento abbastanza lungo.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 – 50028 San Donato in Poggio (FI) – Italia
Tel. + 39 055 8072727 – Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3396233480
www.poderelacappella.it