

MONTECALVI

CHIANTI CLASSICO RISERVA



DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

100% Sangiovese

VITICOLTURA

Biologica

AREA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

SUOLO

Terreno sabbioso su argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

A mano, la prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE

Il vino viene vinificato con un 25% dei raspi in cassoni da 1t con fermentazione di 40 giorni c.a.

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique (225 L) di rovere francese

ALCOOL

14.5%

PRODUZIONE

1.000 bottiglie l'anno

FORMATO

0.75 l

Montecalvi Agricola s.r.l.

Via Uzzano Citille 85, - 50022 Greve in Chianti, Firenze - Italy
Tel: +39 055 8549225 - www.montecalvi.com - sales@montecalvi.com

MONTECALVI

CHIANTI CLASSICO

RISERVA

DENOMINATION

Chianti Classico DOCG

GRAPE VARIETIES

100% Sangiovese, 5%

VITICULTURE

Organic

PRODUCTION AREA

Greve in Chianti

SOIL

Sandy loam on clay

HARVEST

Hand - harvest, first week of October

TRAINING SYSTEM

Spur - trained cordon

VINIFICATION

25% whole cluster in tank and microbin,
with up to 90 days post-fermentation
maceration

AGING

24 months in French oak barrique (225 L)

ALCOHOL

14.5%

PRODUCTION

1,000 bottles/year

FORMAT

0.75 l



Montecalvi Agricola s.r.l.

Via Uzzano Citille 85, - 50022 Greve in Chianti, Firenze - Italy
Tel: +39 055 8549225 - www.montecalvi.com - sales@montecalvi.com