

MONTECALVI

CHIANTI CLASSICO



DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Canina Nera

VITICOLTURA

Biologica

AREA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

SUOLO

Terreno sabbioso su argilla (250 m slm)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

A mano, la prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE

Il vino viene vinificato con un 25% dei grappoli interi, in tini di acciaio da 30hl e cassoni da 10 quintali, con fermentazione/ macerazione fino a 90 giorni c.a.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau (500 L) di rovere francese di 3° passaggio

ALCOOL

13.5%

PRODUZIONE

12.000 bottiglie l'anno

FORMATI

0.75 l, Magnum

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

DENOMINATION

Chianti Classico DOCG

GRAPE VARIETIES

95% Sangiovese, 5% Canaiolo e Canina Nera

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

18 months in French oak, 500 L tonneau of
3rd use

ALCOHOL

13.5%

PRODUCTION

12,000 bottles/year

FORMATS

0.75 l, Magnum



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