

# 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

### VINIFICAZIONE

Il vino viene vinificato con un 25% dei raspi in cassoni da 1t con fermentazione di 90 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](http://www.montecalvi.com) - [sales@montecalvi.com](mailto:sales@montecalvi.com)