



Integralmente prodotto e imbottigliato da
Casina di Cornia
Società Semplice Società Agricola
Castellina in Chianti (Siena)
- ITALIA -

VINO BIOLOGICO



il CHIANTI CLASSICO

denominazione di origine controllata e garantita

Uve: Sangiovese 100%

Vigneti di produzione: altitudine di 250 mslm, esposizione a sud-ovest su marne calcaree misto argilla
Vigneti piantati nel 1987, 1992, 2000 e 2003

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa: 45-50 q.li/ha

Produzione: 15.000 bottiglie

Vinificazione: Il Chianti Classico Casina di Cornia è un vino 100% Sangiovese, ottenuto da una produzione di 45/50 q.li/ha.

La vendemmia è effettuata in maniera manuale in cassette da 15kg; la diraspatura avviene con lieve pigiatura degli acini (50% interi) entro 15-20 minuti dalla raccolta.

Nelle vasche di cemento una macerazione prefermentativa a freddo per 96 ore è seguita, entro il quinto giorno, dalla fermentazione spontanea esclusivamente con lieviti indigeni, che dura tra i 15 ed i 20 giorni.

Macerazione sulle bucce di 25gg.

Affinamento in cemento.