



## **SOCIETA' AGRICOLA "CASA SOLA"**

**CHIANTI CLASSICO**

Via di Cortine 5 50021 Barberino V.E. FIRENZE ITALY

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email – wine@fattoriacasola.com

### **CHIANTI CLASSICO DOCG 2007**

Area di produzione: 26 ettari di proprietà nelle colline del Chianti Classico ad una altitudine media di 330 metri s.l.m.

Forma di allevamento: Cordone speronato, Guyot Densità piante da 3500 a 6000

Vendemmia a mano con una produzione massima: 65 q.li/ha

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio per 2 – 3 sett., elevato in botti da 20 Hl per 18 mesi, affinamento in bottiglia per min. 6 mesi.

**UN CHIANTI CLASSICO MODERNO CAPACE DI OFFRIRE LE INTENSE E TIPICHE EMOZIONI DEL SUO TERRITORIO**

### **CARATTERISTICHE**

- Uvaggio: Sangiovese 90%
  - Canaiolo 4%
  - Cabernet 4%
  - Merlot 2%
- Grado alcolico: 14,50 %
- Acidità totale: 5,0 g/l
- PH: 3,64
- Estratto secco totale: 29,2g/l
- Colore: rosso rubino brillante
- Profumo: intensi sentori di frutta rossa e floreali
- Sapore: pieno, bilanciato, con buone note di freschezza
- Bottiglie prodotte: 60.000
- Servire a 18 °C

