

**Chianti
SUPERIORE DOCG**

SASSOFRATTO

2018

Vitigni: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 15 GIORNI

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il 20% del vino viene fatto invecchiare 5 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo

Formato (cl): 75

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, al naso presenta profumi freschi e fruttati. Al gusto ottimo l'equilibrio tra morbidezza e acidità