

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Torre a Cona

NOME DEL VINO

Torre a Cona Chianti Colli
Fiorentini

DENOMINAZIONE

Chianti Colli Fiorentini Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Rignano sull'Arno (FI)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il 30% della massa affina in botti di rovere di Slavonia da 50 HI per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia almeno per 3 mesi.

VITIGNO/I

90% Sangiovese - 10% Colorino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud -Ovest

ALTITUDINE

300-310 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15-20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Alberese

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

12

RESA PER ETTARO

70 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

5823