

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

La Lastra Azienda Agricola

NOME DEL VINO

La Lastra Chianti Colli Senesi

DENOMINAZIONE

Chianti Colli Senesi

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Siena

VINIFICAZIONE

Vinificazione: tradizionale in Rosso con co-inoculo. Tipologia serbatoi di fermentazione: acciaio inox di piccola capacità. Temperatura di fermentazione: 26°C

AFFINAMENTO

Maturazione: acciaio e barriques di secondo passaggio. Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi

VITIGNO/I

95% Sangiovese - 3% Canaiolo Nero - 1% Malvasia bianca - 1% Trebbiano toscano

ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud / sud-ovest

ALTITUDINE

280 mt. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno pliocenico mediamente argilloso con intrusioni di sabbia calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

7000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7467