

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Terra di Seta

## NOME DEL VINO

Terra di Seta Assai Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG

## DENOMINAZIONE

Chianti Classico Gran Selezione  
DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

## VINIFICAZIONE

Tutti i processi di vinificazione sono stati eseguiti sotto controllo della temperatura e della pressione prodotta in fermentazione dalla anidride carbonica presente. Questo vino ha subito un periodo di macerazione post fermentativa sulle proprie bucce e la svinatura è avvenuta esclusivamente per sgrondatura senza passaggio in pressa. L'invecchiamento è avvenuto per 24 mesi in botti di rovere francese di media tostatura, in parte barriques e in parte tonneaux.

## AFFINAMENTO

Affinato per tre mesi in bottiglia.

## VITIGNO/I

100% Sangiovese

## ALLEVAMENTO

## ESPOSIZIONE

Sud

## ALTITUDINE

480 m. s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno sassoso di tipo 'Galestro' e 'Alberese'.

## EPOCA DI VENDEMMIA

## ETTARI VITATI

## RESA PER ETTARO

## ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

## CONSIGLIATA

16 - 18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E9098