

## **CHIANTI CLASSICO BIOLOGICO DOCG 2013 TORRE BIANCA**

### **MATERIA PRIMA**

---

UVAGGI: Sangiovese, Colorino, Canaiolo  
PROVENIENZA: San Casciano in Val di Pesa, localita' Chiesanuova, provincia di Firenze  
ZONA DI RACCOLTA: Collina altezza 360 mt  
SUPERFICIE IMPIEGATA: 6,22 ha  
PIANTE: Da vivaio cloni selezionati autoctoni da 6 a 35 anni di eta'  
PIANTA: Normale  
CORRISPONDENZA AMBIENTE: Ottima  
CONCIMAZIONE: Organica biologica  
CONTROLLO ERBE SPONTANEE: Meccanico e manuale  
TRATTAMENTI: Rame, zolfo  
IRRIGAZIONE: No  
RACCOLTA: Manuale con selezione dei grappoli  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e guyot  
ENTE CERTIFICATORE BIOLOGICO: QC SRL

### **VINIFICAZIONE**

---

PIGIATURA: Uva diraspata e pigiata leggermente  
SPREMITURA: Soffice con pressa pneumatica  
FERMENTAZIONE: Con le bucce a temperatura controllata di 28 gradi per 12 giorni  
INVECCHIAMENTO: in tini di cemento vetrificato, in tini di acciaio inox sotto argon e poi in bottiglia  
TRAVASI: Secondo necessita'  
PRODOTTI USATI NELLA VINIFICAZIONE: Lieviti selezionati e aggiunta di SO2 secondo necessita'  
IMBOTTIGLIAMENTO: Manuale con macchina  
DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2016

### **CARATTERISTICHE**

---

**COLORE:** Rosso rubino  
**ODORE:** Fruttato, speziato e floreale con intensità e buona complessità  
**SAPORE:** Equilibrato con acidità e tannini, fine, saporito  
**TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE:** 14%  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°/18°  
**TEMPO OTTIMALE DI INVECCHIAMENTO:** 2-3 anni  
**CANTINA OTTIMALE PER LA CONSERVAZIONE:** Ambiente fresco a temperatura costante  
14 – 16° - Umidità 60 – 70%