

TORRE | BIANCA

CHIANTI CLASSICO BIOLOGICO DOCG 2017 TORRE BIANCA

MATERIA PRIMA

UVAGGI: Sangiovese 93%, Colorino 3%, Canaiolo 4%
PROVENIENZA: San Casciano in Val di Pesa, località Chiesanuova, provincia di Firenze
ZONA DI RACCOLTA: Collina altezza 310 mt
SUPERFICIE IMPIEGATA: 5,8 ha circa
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: Valoritalia

VINIFICAZIONE

PIGIATURA: Uva diraspata e pigiata leggermente
SPREMITURA: Soffice con pressa pneumatica
FERMENTAZIONE: Con le bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio inox
INVECCHIAMENTO: In tini di acciaio inox sotto argon e poi in bottiglia
PRODOTTI USATI NELLA VINIFICAZIONE: Lieviti selezionati e aggiunta di SO₂ secondo necessità
IMBOTTIGLIAMENTO: Con riempitrice semi-automatica
DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Febbraio 2019
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2650

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: 13%
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%