



CHIANTI

E' il piu' tipico e tradizionale vino di questa azienda: l'uvaaggio e' costituito da: Sangiovese (oltre il 90%) e Canaiolo (circa il 10%). Il Chianti Fattoria di Sammontana e' un classico Chianti della tipologia giovane.

Zona di Produzione: I vigneti collinari della Fattoria.

Vinificazione: fermentazione tumultuosa in vasche di cemento vetrificate con frequenti rimontaggi.

Affinamento in bottiglia: Trattandosi di un Chianti giovane l'affinamento in bottiglia non supera i tre mesi.

Produzione media annua: 90.000 bottiglie.

Tipo di confezioni: - bott. bordolesi da 0,75lt. - Doppia bordolesi da 1,50lt. - Tradizionale fiasco impagliato da 1,00lt. - da 1,50lt. - da 2,00lt.

Caratteristiche organolettiche: profumo fruttato, gusto sapido, estremamente accattivante, fresco e vivace. Di media gradazione e di medio corpo e' un tipico vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 16 - 18 gradi.

Durata: 2 - 3 anni.

Riconoscimenti: Il Chianti Fattoria di Sammontana è stato inserito da Luca Maroni fra i 500 vini italiani migliori e piu' convenienti (rapporto qualità/prezzo) e precisamente al 102 posto; è stato anche incluso nella Guida del Gambero Rosso "Bere bene Low cost"



The most typical and traditional wine of the farm: 90% Sangiovese Toscano and 10% Canaiolo Nero. This wine is a young, friendly example of Chianti.

Production area: the hillside vines of the Farm.

Vinification: Tumultuous fermentation in vitrified cement tanks with frequent remontaggi or punching down.

Refinement in bottle: Recognizing this young Chianti's fresh qualities, refinement in bottle does not surpass three months.

Average annual production: 90.000 bottles.

Packaging: 0.75Lt Bordolese bottle - 1.5 Lt Duple Bordolese - Traditional straw-wrapped "fiasco" ranging from 1 Lt and 1.5 Lt, to 2 Lt.

Organoleptic Characteristic: Quite fruit forward on the nose with a dry sapid taste, extremely appealing, fresh and lively.

Food affinities: Being a medium-bodied wine it can be served with any type of meal.

Serving temperature: 16 - 18 degrees.

Duration: 2 - 3 years.

Rewards: Luca Maroni includes Chianti Fattoria di Sammontana in the list of the 500 best

value for money wines of Italy. Chianti Sammontana was also included in the Gambero Rosso guide "Bere bene low cost".

