



SANFIRENZE

Chianti Superiore DOCG

Il Chianti Superiore Sanfirenze è ottenuto da uve provenienti da una vigna di Sangiovese di circa due ettari, che fiancheggia il lato sud della fattoria, le cui rese vengono volutamente limitate al fine di ottenere una miglior qualità e concentrazione. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Sangiovese.

Estensione del vigneto: 1.5 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e Cordone Speronato

Densità media ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 35/45 anni.

Produzione media per ettaro: 40.0 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspatura, macerazione e successiva fermentazione alcolica spontanea per circa 20 giorni in tini di acciaio e di in cemento. Affinamento in botti di rovere di 2° o 3° passaggio per 6-8 mesi. Non subisce alcuna filtrazione.

Bottiglie prodotte: 6,000 bottiglie.

