



FATTORIA
di
SAMMONTANA
1867



FATTORIA DI SAMMONTANA

CHIANTI DOCG

Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sammontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Vitigno: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%.

Estensione del vigneto: 10 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 15/35 anni.

Produzione media per ettaro: 50 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Deraspapigliatura, macerazione e successiva fermentazione spontanea su lieviti indigeni con rimontaggi giornalieri e delestage per due settimane in vasche di cemento vetrificate. Affinamento in tini di acciaio e di cemento. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 20,000 bottiglie.

Tipo di confezioni: Bottiglia bordolese da 0,75L

- Bordolese magnum da 1,50L - Tradizionale fiasco impagliato da 1,00L o da 1,50L.



Organismo di Controllo Autorizzato
dal MIPAAF: IT BIO 005 AGRICOLTURA
ITALIA Operatore Controllato
n° V174