



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 90%, Canaiolo 10%.

Estensione del vigneto: 10 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 15-40 anni.

Produzione media per ettaro: 50 hl.

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Deraspigiatura, macerazione e successiva fermentazione spontanea su lieviti indigeni con rimontaggi giornalieri e delestages 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
impaginato da 1,00L o da 1,50L.



FATTORIA DI
SAMMONTANA

1867



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