



## 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:** 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 impagliato 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