



Terre di Melazzano

FONDATA NEL 1959

VINO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Chianti Classico Chiandrè Biologico



Il vino

Chianti Classico Chiandrè D.O.C.G.

Le caratteristiche organolettiche del nostro **Chianti Classico** si diversificano e caratterizzano le differenze in funzione delle particolarità climatiche dell'anno di produzione.

Questo vino viene proposto quale risultato della sintesi tra il rispetto delle più antiche tradizioni contadine e la ricerca di innovazione sia sui nuovi cloni di Sangiovese che di tecniche produttive. Ad un anno dalla vinificazione, al Sangiovese viene aggiunto un 5% di Canaiolo e un 5% di Merlot che, a sua volta, è stato stagionato per un anno in barrique.

Il vino presenta inizialmente un colore rosso rubino vivace che, con l'invecchiamento, evolve verso un bel colore granato. È di ottima persistenza e consistenza, resa evidente dalla formazione degli "archetti" che si formano e ridiscendono lentamente dalla parete interna del bicchiere nel quale il vino è stato versato.

All'olfatto si presenta intenso, fine, etereo e ampio con sentore di viola mammola e frutta. Al gusto è asciutto, caldo, vellutato, morbido e soprattutto equilibrato e di buona struttura. È un vino particolarmente adatto all'invecchiamento.

bottiglia: 0,750 L
peso lordo: 1,230 Kg
peso netto: 0,750 Kg

Scheda tecnica

NOME DEL VINO CHIANTI

Chianti Classico Chiandrè

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

VITIGNI

90% Sangiovese / 5% Merlot / 5% Canaiolo

ZONA DI PROVENIENZA

Greve in Chianti (FI)

TERRENO

60% medio impasto, 40% galestroso

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.700 viti/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

80% Cordone speronato, 20% Archetto toscano

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

RESA PER ETTARO

70 quintali di uva

PRODUZIONE

20.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio termoregolate per 18 giorni

INVECCHIAMENTO

Sangiovese 12 mesi in botti di rovere, Merlot 6 mesi in barriques francesi

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso, persistente con sentore di ciliegia e mora

SAPORE

Morbido, equilibrato e di buona struttura

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggio stagionato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzanowine.com