



Terre di Melazzano

FONDATA NEL 1959

VINO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Chianti Classico Riscoperto Biologico



Il vino

Riscoperto Chianti Classico D.O.C.G.

Il nostro desiderio di creare innovazione, ricercandola esclusivamente nell'ambito della tradizione, ci ha portato a concepire un vino interamente naturale senza l'aggiunta di nessun additivo chimico.

La nostra sfida è quella di riproporre il vino quale prodotto risultante unicamente dalla spremitura di uva e da successivi e ancestrali processi di vinificazione senza l'aggiunta di additivi sintetici che, se da un lato facilitano questi processi, dall'altro alterano i regolari cicli e comportamenti della natura.

Nasce così il primo **Chianti Classico** senza solfiti. Derivante al 100% da uva Sangiovese, richiede una particolare attenzione all'igiene nella fase fermentativa ed una sistematica e assidua attenzione nelle delicatissime fasi dell'affinamento.

Per noi è un motivo di particolare orgoglio poter annunciare che da novembre 2013 sarà disponibile il Chianti Classico Terre di Melazzano Senza Solfiti Aggiunti, un vino davvero particolare ed unico nel suo genere.

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

Scheda tecnica

NOME DEL VINO CHIANTI

Riscoperto senza solfiti aggiunti

DENOMINAZIONE

Chianti Classico D.O.C.G.

VITIGNI

100% Sangiovese

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

6.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

VINIFICAZIONE

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

INVECCHIAMENTO

Sangiovese 12 mesi in vasche di cemento

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso vivace, con sfumature tipiche del vino giovane e dinamico

PROFUMO

Intenso tipico del sangiovese, fresco con sentori di ciliegia e frutti rossi.

SAPORE

Morbido, equilibrato e di buona struttura

ABBINAMENTI

Perfetto con cibi freschi e fruttati. Ideale per aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Contatti

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



Terre di Melazzano

AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com