

CHIANTI DOCG BIOLOGICO

Da una vinificazione attenta e naturale, senza lieviti aggiunti nasce il "Fiaschetto", vino Biologico che si rifà alla vera tradizione Toscana.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si estendono nella zona collinare intorno a Chianciano Terme.

ALTITUDINE- ESPOSIZIONE

Dai 500 ai 530 metri s.l.m. con esposizione a Ovest- Sud/Ovest.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Struttura mista tendenzialmente sciolta con parti di argilla.

UVAGGIO

Sangiovese

VENDEMMIA

Fine Settembre e prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 28°. Macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione in tini di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, si caratterizza per la sua freschezza e per il suo profumo. Un ottimo bicchiere di vino.

From careful and natural vinification, without added yeasts, "Fiaschetto" is born, an organic wine that harks back to true Tuscan tradition.

PRODUCTION AREA

The vineyards extend across the hilly area around Chianciano Terme.

ALTITUDE - EXPOSURE

From 500 to 530 meters above sea level, with west-southwest exposure.

SOIL COMPOSITION

Mixed structure, mostly loose, with parts of clay.

GRAPE VARIETY

Sangiovese

HARVEST

Late September and first half of October, hand-picked.

WINEMAKING TECHNIQUE

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature, never exceeding 28°C. Maceration on the skins for 15 days. Fermentation in stainless steel vats.

TASTING NOTES

Ruby red in color, it is characterized by its freshness and aroma. An excellent glass of wine.

