

FATTORIE



GIANNOZZI

Villa Marcialla



Denominazione Appellation	Chianti Colli Fiorentini DOCG <i>Chianti Colli Fiorentini DOCG</i>
Altitudine Elevation exposure	Marcialla 250 – 350 metri sul livello del mare <i>Marcialla 250 – 350 meters on the sea level</i>
Suolo Soil	Argille e Alberese <i>Limestone medium textured soil with clay</i>
Uvaggio Grapes	Sangiovese 70% Merlot - Canaiolo 30% <i>Sangiovese 70% Merlot - Canaiolo 30%</i>
Vendemmia Harvest	Ultima decade di Settembre <i>The last ten days in September</i>
Gradazione Alcohol	13% <i>13%</i>
Densità Density	4.500 viti per ettaro <i>4.500 vines per hectar</i>
Forma di allevamento Training system	Guyot <i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con controllo termico (26° - 28°) per 1 settimana
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks (26° - 28°) with indigenous yeasts for 1 week</i>
Maturazione	In botti grandi di rovere francese per 6 mesi; assemblaggio in vasche di acciaio inox e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
Ageing	<i>In big french oak barrels for 6 months; assembly in stainless stell tanks and refining in bottles for at least 6 months</i>
Produzione media Average production	60.000 bottiglie <i>60.000 bottles</i>