



Villa Marcialla RISERVA

Denominazione Appellation	Chianti Colli Fiorentini DOCG <i>Chianti Colli Fiorentini DOCG</i>
Altitudine Elevation exposure	Marcialla 350 metri sul livello del mare <i>Marcialla 350 meters on the sea level</i>
Suolo Soil	Argille e Alberese <i>Limestone medium textured soil with clay</i>
Uvaggio Grapes	Sangiovese 80% Cabernet Franc - Merlot 20% <i>Sangiovese 80% Cabernet Franc - Merlot 20%</i>
Vendemmia Harvest	Prima decade di Ottobre <i>The first ten days in October</i>
Gradazione Alcohol	13,5% <i>13,5%</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 almeno 2 settimane
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks (26° - 28°) with indigenous yeasts for at least 2 weeks</i>
Maturazione	Il 90% in botti grandi di rovere francese per 24 - 30 mesi, mentre il restante 10% in barriques di Allier per 24 - 30 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
Ageing	<i>90% in big french oak barrels for 24 - 30 months, while the remaining 10% in Allier barriques for 24 - 30 months; refining in bottles for at least 6 months</i>
Produzione media Average production	19.000 bottiglie <i>19.000 bottles</i>