

FATTORIE



GIANNOZZI



## Vinsanto del Chianti

|  |  |
|--|--|
| <b>Denominazione</b><br><i>Appellation</i>                 | Vinsanto del Chianti DOC<br><i>Vinsanto del Chianti DOC</i>  |
| <b>Altitudine</b><br><i>Elevation exposure</i>             | Marcialla 250 – 350 metri sul livello del mare<br><i>Marcialla 250 – 350 meters on the sea level</i>   |
| <b>Uvaggio</b><br><i>Grapes</i>                            | Trebbiano 100%<br><i>Trebbiano 100%</i>  |
| <b>Vendemmia</b><br><i>Harvest</i>                         | Ultima decade di Settembre<br><i>The last ten days in September</i>  |
| <b>Gradazione</b><br><i>Alcohol</i>                        | 17%<br><i>17%</i>  |
| <b>Densità</b><br><i>Density</i>                           | 4.500 viti per ettaro<br><i>4.500 vines per hectar</i>   |
| <b>Forma di allevamento</b><br><i>Training system</i>      | Guyot<br><i>Guyot</i>  |
| <b>Appassimento</b><br><i>Drying</i>                       | Le uve selezionate e raccolte mano vengono lasciate appassire in fruttaia per circa 3 mesi<br><i>The hand-picked selected grapes are hung in a special room called "fruttaia" to get dry for about 3 months</i>  |
| <b>Vinificazione</b><br><i>Fermentation and maceration</i> | Soffice pressatura di uve intere, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in piccoli caratelli di castagno di secondo e terzo passaggio a temperature invernali<br><i>Whole grapes are softly pressed in small chestnut used barrels ("caratelli") with indigenous yeasts at winter temperature</i> |
| <b>Maturazione</b><br><i>Ageing</i>                        | In piccoli caratelli di castagno di secondo e terzo passaggio: sulle "madi" per 4 anni<br><i>In small used chestnut barrels ("caratelli") in touch with "madi" for 4 years</i>   |
| <b>Produzione media</b><br><i>Average production</i>       | 500 bottiglie<br><i>500 bottles</i>  |