

# CHIANTI MONTALBANO DOCG RISERVA I COMPARINI

**Varietà** 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia nera

## Note di degustazione

**Colore** Rosso rubino intenso

**Profumi** Elegante e variegato

**Gusto** Elegante e persistente

## Caratteristiche del territorio di produzione

**Altimetria** 200 m

**Superficie** 1 ha

**Esposizione** Sud / Sud Ovest

**Densità impianti** 3000/5000 piante per ha

**Sistema allevamento** Cordone speronato

## Vinificazione e affinamento

**Resa uva ha** 1 kg a pianta

**Epoca vendemmia** Fine Settembre

**Condizione vendemmia** Manuale

**Pigiatura** Soffice

**Contenitori fermentazione** Acciaio

**Temperature di fermentazione** Controllata 26°/28°C

**Durata fermentazione** 10 giorni

**Tempi di macerazione sulle bucce** 20 giorni

**Fermentazione malolattica** Svolta

**Contenitori affinamento** Barrique 2,25 (hl)

e Tonneaux 5 (hl)

**Durata affinamento** 2 anni in botti di rovere, 3 mesi in tini di cemento prima dell'imbottigliamento

**Affinamento in bottiglia** 6 mesi

**Varieties** 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia nera

## Tasting notes

**Color** Ruby red with hints of violet

**Taste** Rich and fully flavoured

**Taste** Elegant and persistent

## Territory Characteristics

**Altitude** 200 m

**Surface** 1 hectare

**Soil exposition** South / South West

**Vine density** 3000/5000 vines per hectare

**Pruning system** Spurred Cordon

## Winemaking and aging

**Yield** 1 kg per vine

**Harvest time** End of September, beginning of October

**Harvesting method** Manual

**Pressing** Very soft, after de-stemming

**Fermentation tanks** Stainless steel

**Fermentation temperature** 26°/28°C

**Fermentation** 10 days

**Skin maceration** 20 days

**Malolactic fermentation** Barrique

**Aging containers** Barrique 2,25 (hl)

e Tonneaux 5 (hl)

**Length of aging** 2 years in oak barrel, 3 months in cement steel before bottling

**Aging in bottle** 6 months

