

CHIANTI MONTALBANO DOCG

Varietà 90% Sangiovese, 10% Colorino

Note di degustazione

Colore Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi Elegante e variegato

Gusto Lungo e deciso

Caratteristiche del territorio di produzione

Altimetria 200 m

Superficie 2 ha

Esposizione Sud / Sud Ovest

Densità impianti 300/5000 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 28°C

Durata fermentazione 10 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce 15 giorni

Fermentazione malolattica Acciaio Inox

Contenitori affinamento Acciaio Inox

Durata affinamento 6-8 mesi

Affinamento in bottiglia 3 mesi

Varieties 90% Sangiovese, 10% Colorino

Tasting notes

Color Ruby red with hints of violet

Taste Rich and fully flavoured

Taste Long and decided

Territory characteristics

Altitude 200 m

Surface 2 hectares

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 28°C

Fermentation 10 days

Skin maceration 15 days

Malolactic fermentation Done

Aging containers Stainless steel

Length of aging 6-8 months

Aging in bottle 3 months





Riconoscimento Speciale

Grappolo d'Argento

attribuito a

**Chianti Montalbano DOCG
Fattoria di Faltognano**

Edizione 2015/16 Guida Vini eccellenti d'Italia di Tavolaegusto
Premio Azienda di Qualità

Bologna, Gennaio 2016

www.tavolaegusto.it

La redazione
Marco Pizzoni
Federico Zamboni
Luca Belloni
Roberto S.

Vini
d'Italia