

# Chianti Classico DOCG

## Terre di Prenzano

**Vitigno:** Sangiovese

**Resa per ettaro in uva:** 6.000 kg

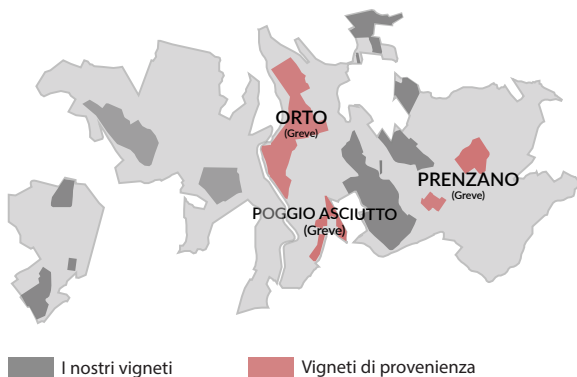
**Tempo di macerazione:** 14 giorni

**Vinificazione:** 10-12 mesi in botti di rovere da 20-40 hl

**Affinamento in bottiglia (minimo):** 3 mesi

**Bottiglie prodotte:** 130.000

Colore rosso intenso, bouquet fruttato e fresco. Al naso note di frutta rossa tipiche del vitigno. Al palato retrogusto di mirtillo e prugna con un leggero sentore di vaniglia. Vino di buona struttura con tannini gradevoli e finale equilibrato.



**Grape varietal:** Sangiovese

**Yield per hectare of grapes:** 6.000 kg

**Period of maceration:** 14 days

**Vinification:** 10-12 months in 20-40 hl oak barrels

**Bottle refinement (minimum):** 3 months

**Bottles produced:** 130.000

*Intensely red colour, fresh and fruity bouquet.*

*On the nose, notes of red fruits typical of the varietal. On the palate, lingering blueberry and prune with slight hints of vanilla.*

*A well-structured wine with pleasant tannins and a balanced finish.*

