



Fattoria Casaloste

2009

Nome del Prodotto	Chianti Classico (DOCG)
Anno	2009
Controllo di qualità	Consorzio del Marchio Storico Gallo Nero
Certificazioni	Prodotto Biologico certificato I.C.E.A. (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)
Impianto vigneti:	1981 - 1999
Composizione suolo:	Terreno sabbioso argilloso sub – alcalino lievemente calcareo;
Esposizione vigneti	Est, sud – est; ovest
Sistema di allevamento:	archetto toscano , cordone speronato doppia posta bilaterale e cordone speronato
Uve	Sangiovese 90% merlot 10%
Trattamenti ai vigneti:	si utilizzano solo rame e zolfo secondo quanto previsto dal disciplinare per l'agricoltura biologica
Data inizio vendemmia:	prima settimana ottobre 2009; raccolta uva a mano in cassette da 18 kg con doppia cernita sia in campo sia la momento della diraspatura
Vinificazione:	in vasche inox di piccole dimensioni con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, alternando rimontaggi a “delestage”
Durata della macerazione:	18 giorni
Fermentazione malolattica:	fine ottobre previo riscaldamento della cantina a fine fermentazione alcolica.
Elaborazione:	in botti di Rovere di Allier di 25 e 35 HL di capacità ed il resto in barriques, per una durata di circa 12 mesi.
Alcool	13,51% in volume
Acidità tot.	5,08 g/l
PH	3,56
Estratto secco tot.	31,3 g/l
Temperatura di servizio	17-18° C
A cosa si accompagna	carni rosse alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura