



Fattoria Valacchi

FATTORIA VALACCHI CHIANTI

Tipo: rosso

Vitigni: 100% Sangiovese

Denominazione: Chianti D.O.C.G.

Comune di produzione: Barberino Val d'Elsa

Tipologia del terreno: terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, moderatamente ricco di scheletro di origine sedimentaria.

Altitudine del vigneto: 300 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 5000

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinifi cazione: tradizionale vinifi cazione in acciaio.

Invecchiamento: Acciaio ed affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Temperatura di servizio: 18/20°

Note organolettiche: colore rosso intenso, profumo di frutta matura con note vanigliate di media intensità. Sapore di buona corposità con tannini leggermente aciduli, tipici del Sangiovese, con note di rovere e buon finale.



AGRICOLA VALACCHI

FATTORIA VALACCHI
AZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CHIANTI

www.fattoriavalacchi.it