



## FORCOLE

CHIANTI CLASSICO DOCG

Prende il nome dal vigneto di origine, un vino fresco e vivace, che rende omaggio alla tradizione del nostro territorio, ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese.

Denominazione: **Chianti Classico DOCG**

Area: **Panzano in Chianti**

Viticultura: **Biologica**

Terreno: **Sciolto, medio impasto, ricco di Galestro**

Esposizione: **Sud**

Altitudine: **400 metri slm**

Vitigno: **Sangiovese 100%**

Densità di impianto: **6.500 vigne per ettaro**

Modalità di allevamento: **Cordone speronato**

Vinificazione: **Eseguita in vasche d'acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni per almeno tre settimane. Fermentazione maleolattica eseguita in barriques.**

Maturazione: **In tonneaux per 10 mesi e vasche di cemento per 4 mesi**

Produzione media annua: **20.000 bottiglie**

**Società Agricola Degli Dei Srl**

Via di San Leolino 56 - Località San Leolino - 50022 Panzano, Greve in Chianti - FI  
t. +39 055 852593 - info@deglidei.com - www.deglidei.com