



# CHIANTI

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

## ZONA DI PRODUZIONE

San Giorgio è ottenuto da uve di vigneti dell'Azienda, posti ad un'altitudine media di 350/450 metri s.l.m. con esposizione Sud-Ovest ed adagiati su un terreno sedimentario marino lacustre; calcareo franco - argilloso.

## VITIGNO

Sangiovese 95% - Cilieggiolo 5%.

## PRODUZIONE PER ETTARO

In media 90 q.li di uva.

## RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 70%, per una resa in vino di 63 hl a ettaro.

## VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella prima decade di Ottobre. Con raccolta a mano in ceste da 20 Kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di Ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 3 mesi nei tini e di 3 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Chianti San Giorgio ha un colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Al naso è intenso e fruttato, ricorda i frutti di bosco (amarene, mirtillo e mora). Al gusto si presenta pieno, armonico e persistente.



*San Giorgio*

MONTALCINO