



CHIANTI COLLI SENESI d.o.c.g. Vendemmia 2009

Azienda Produttrice
Az. Agraria "Anna"
di Colucci Fabio
Poggibonsi (SI)

Nome del vino
CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

Gradazione alcolica
13 %

Numero di bottiglie prodotte
3.000/Bordelesi 0.75 litri

Uvaggio
95 % Sangiovese
5% Canaiolo



Maturazione
Il vino è invecchiato per circa 3 mesi in botti rovere francese da 5 hl.
Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Informazioni sul vigneto
Vigneto di 5 ettari con esposizione ovet/sud-ovst. Terreno a medio impasto composto da argilla e pietre. Allevamento a cordone speronato con una densità di 5.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro
50 qli.

Tecnica di vinificazione
La vendemmia avviene manualmente, al momento di massima maturazione in piccole ceste. Il mosto è direttamente collocato nei tini d'acciaio inossidabile per la fermentazione, che procede dai 16 ai 18 giorni, molto lentamente, regalando struttura e colore al vino. Dopo la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione malolattica che ne accresce il sapore e la dolcezza. Quando questa fase è completata il vino è messo in botti di rovere francese da 500 litri in cui è fatto invecchiare.