

STRADINA

DENOMINAZIONE

Chianti Colli Senesi DOCG

UVAGGIO

100% Sangiovese

VIGNA

Setteprode

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

260 metri slm

RESA PER ETTARO

60 quintali

ETA DELLE VIGNE

15 anni

VENDEMMIA

Manuale, metà/fine ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e lievemente pigiate, dopo di che il pigiato viene raccolto in vasche di cemento. Per 2 giorni il prodotto rimane in refrigerazione così da estrarre i primi precursori aromatici. Successivamente, alzando la temperatura inizia la fermentazione che avverrà intorno ai 25 °C. Dopo circa 7 giorni avviene la svinatura e si ha la separazione delle bucce dal mosto e termina la fermentazione.

MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti e segue la fermentazione malolattica spontanea. Dopo il 3° travaso viene mantenuto sulle sue fecce fini dove, con rimescolamenti settimanali, rimarrà per 6 mesi.



Fattoria La Torre



In etichetta dettaglio di:
T. Signorini – *Stradina di Settignano* – 1885
dalla collezione di E. Angiolini