

# Istine

## VIGNA ISTINE 2012

Chianti Classico docg

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Uva raccolta nel vigneto:** ISTINE

**Caratteristiche del vigneto:**

Nel cuore del Chianti Storico, sulla strada che unisce Radda a Castellina completamente immersa e isolata dai boschi

Estensione: circa 5 Ha

Altitudine: tra i 480 a 550 m, uno dei vigneti più alti del Chianti

Terreno: roccia, in prevalenza alberese, calcari marnosi, alberese

Esposizione: Nord-Ovest

Densità: 5.000 ceppi/Ha piantati nel 2002

**Caratteristiche annata:** estate molto calda e seccata, c'è stato un blocco della maturazione del grappolo, invaiatura a fine agosto.

**Fermentazione alcolica:** circa 15 gg

**Macerazione sulle bucce:** circa 21 gg

**Fermentazione malolattica:** in botte di legno

**Invecchiamento:** 6 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl e 6 mesi in botte da 10 hl

**Produzione:** 800 bottiglie

**Imbottigliato** febbraio 2014

**Formato:** 750ml

**Conservazione:** 15 anni

**Prima annata prodotta:** 2012

