

Antico Podere



## LE MICCINE

Le Miccine

### Chianti Classico Le Miccine 2018

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

90% Sangiovese, 5% Malvasia nera, 5% Colorino

Rosso rubino. Naso di frutti rossi freschi, ciliegia con scorza d'arancia e note di violetta. Il palato è frutto con acidità vibrante e tannini croccanti.

#### About us

Le Miccine è un'azienda vitivinicola biologica di proprietà familiare condotta da un gruppo di persone giovani e dinamiche. La produzione e la vendita del vino, unite all'accoglienza agrituristica, sono le principali attività della struttura che opera fondendo la tradizione dell'area storica del Chianti Classico con le ultime innovazioni tecniche e culturali. Non esiste una ricetta a Le Miccine: ogni giorno si osserva, si valuta e si adatta il lavoro in funzione di quello che è necessario per raggiungere il miglior risultato possibile in campo, in cantina e sul mercato.

#### Terroir

Soil Type: Schist, calcareous Viticulture: Organic Harvest: Hand-harvested in small 10kg crates with selected grapes

#### Viticulture

All vines are trellised as candelabro, a modified goblet that looks like a chandelier. This form allows for a reduced vigour, better sap distribution and uniform ripening of bunches. Spontaneous grass cover is left between the rows and the soil is not tilled to avoid inducing vigour. Manure is used as fertilizer and all operation on the vines are done by hand. Grapes are hand-harvested in small 10kg crates.

#### Vinification

Vinification: Destemming and crushing then alcoholic fermentation in stainless steel tanks during 7 to 10 days at temperatures around 28°C. At the end of this fermentation, several tastings determine the duration of the post-maceration. It can last from a few days to several weeks depending on the vintage. The wine is then transferred into other stainless steel tanks for the malolactic fermentation.

Gambero Rosso	3 bicchieri
Decanter Points	95 pts
James Suckling	92 pts

Alcohol:	13,50 %
Sugar:	0,80 g/l
Acidity:	4,70 g/l
pH:	3,40
Quality:	Annata / Vini DOCG



Organic



Vegetarian



Vegan

