



Santo Stefano

Chianti Classico 2016

Italia > Toscana > Chianti Classico

Secco, Rosso, Vino fermo

100% Sangiovese

Chianti Classico D.O.C.G. è il nostro vino prodotto da uve sangiovese al 100% raccolte a mano nel mese di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in grandi vasche di cemento con interno vetrificato da 100 hl. dove rimane per circa 12 mesi fino al passaggio nelle botti di rovere da 2.500 e 1.000 litri per l'affinamento prima dell'immissione in bottiglia. Produzione media annua 10.000 bottiglie da 75 cl. Dal sapore fruttato e morbidamente secco, con una buona acidità tipica del vitigno e un discreto tenore alcolico 13,50%vol, si abbina bene ad ogni tipo di piatto della cucina italiana.

About us

La Fattoria Santo Stefano si trova a 3 km. dal paese di Greve in Chianti e a 20 km. a sud di Firenze. E' il classico borgo rurale con la villa padronale, le case dell'agriturismo con la piscina, la cantina di produzione e di affinamento. Tutt'intorno la campagna toscana con vigneti e olivi; è posta su un crinale a 400 metri s.l.m in un meraviglioso paesaggio, quest'antica Fattoria, che risale alla fine del 1800, è il luogo ideale per una visita alle cantine dietro la guida dei proprietari con la degustazione dei propri vini Chianti Classico DOCG e IGT e del proprio Olio Extravergine di Oliva.

Viticulture

Cordone speronato

Vinification

spontanea, senza lieviti

International Wine & Spirits Competition Silver
(IWSC)

Decanter Medal

Bronze

Alcohol:	14,00 %
Sugar:	0,50 g/l
Acidity:	4,70 g/l
Quality:	Annata / Vini DOCG