



Vino biologico
Organic Wine

CHIANTI CLASSICO RISERVA



UVAGGIO

Sangiovese

POSIZIONE

Collina, tra 300 e 400 metri di altitudine

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 3-5 gemme

VENDEMMIA

Inizio Ottobre, a mano

VINIFICAZIONE

A temperatura controllata di 28-30°C; macerazione e fermentazione intorno ai 20 giorni

INVECCHIAMENTO

12 mesi tra botti di rovere Slavonia, barriques e tonneaux francesi di primo e secondo passaggio

PRODUZIONE

37 hl per ettaro

GRAPES

Sangiovese

POSITION

Between 300 and 400 metres above sea level

TRAINING SYSTEM

Spurred cordon with 3-5 buds per cord

HARVEST

Late, early October, by hand

VINIFICATION PROCESS

20 days of maceration at a controlled temperature of 28-30°C with soft extraction process and frequent punch-downs

AGING

12 months between Slavonian oak casks, French barriques and tonneaux of first and second use

PRODUCTION

37 hl/ha



Tenuta Agricola Il Molino di Grace

Località Il Volano
50022 Panzano in Chianti,
(FI) Italy

CONTACT

Tel (+39) 055.856.1010
Fax (+39) 055.856.1942
info@ilmolinodigrace.it



www.ilmolinodigrace.it