



## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL MARGONE

### UVAGGIO

Sangiovese

### POSIZIONE

Collina tra i 350 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

16 mesi in barriques e tonneaux francesi nuove e di primo passaggio

### PRODUZIONE

37 hl per ettaro

### GRAPES

Sangiovese

### POSITION

Between 350 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

16 months in French barriques and tonneaux new and first 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