



FATTORIA
MONTIGNANA

VILLA MONTIGNANA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA DI PRODUZIONE

Unità geografica di San Casciano, Chianti Classico.

VITIGNI

- Sangiovese 95%
- Merlot 5%

TERRENO

Caratterizzato da antichi depositi di sabbia, argilla e fossili, originati dalla presenza del mare nelle passate ere geologiche.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica per circa 7-10 giorni a una temperatura di 21-24 °C, macerazione per 12-15 giorni in acciaio a circa 28-29 °C con tecniche di rimontaggio. Successivamente si passa alla fermentazione malolattica. Il Merlot prosegue con l'affinamento in botti grandi per circa 12 mesi. Dopo l'assemblaggio si affina in bottiglia per tre mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

- Colore: rosso rubino vivace.
- Profumo: aromi complessi e intensi, con note di frutta matura e viola.
- Gusto: strutturato, morbido e fresco, equilibrato e persistente.

ANALISI CHIMICA

- Gradazione alcolica: 14%
- Acidità totale minima: 4,5-5,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16 - 18°

ABBINAMENTI

È adatto a piatti a base di carni bianche, pollame nobile, carni rosse arrostiti e grigliate.

