



CHIANTI MONTALBANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve | Blend

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

Altitudine | Average Altitude

110 m s.l.m 110 m a.s.l

Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri
Guyot in elder vineyards, cordon spur in all others

Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

70 q.li /Ha 7 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content13,5% vol

Temperatura di servizio | Serving Temperature.....18°C



Vinificazione | Vinification

Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio inox alla temperatura di 22 °C per un periodo di 16/18 giorni con follature giornaliere e delestage. Dopo la svinatura il vino matura sempre in vasche di acciaio inox per per almeno 6 mesi di cui due sulle fecce. Dopo l’imbottigliamento il vino affina per 3 mesi in bottiglia.



Grapes are fermented in stainless steel tanks at a temperature of 22°C for 16 /18 days with a daily skin maceration process and frequent pumping of the must over the skins. After the first fermentation, the wine matures in stainless steel tanks for at least 6 months, 2 of which on the lees. The wine is then refined in bottles for 3 months.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All’olfatto si presenta vinoso fine ed armonico, con intense note di frutti rossi freschi e viola mammola. Al palato si presenta ampio e croccante, con tannicità moderata e piacevole freschezza acida.



Vivid ruby red.. The wine has red berries, rose and violets aromas. The mouthfeel is very fresh and pleasantly harmonic. It has a persistent and pleasantly tannin flavour that makes it a balanced and pleasant wine.

Da abbinare a salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi di carne saporiti e carni alla griglia.

To be combined with cold cuts, semi-seasoned cheese, first courses with tasty meat sauces and grilled meat.



CHIANTI MONTALBANO DOCG 2016
- SLOW WINE (Vino Quotidiano)
- WINE ENTHUSIAST – 88 Punti
- DOCTOR WINE 2018 – 88 Punti

CHIANTI MONTALBANO DOCG 2018
- LUCA MARONI – 90 Punti
- JAMES SUCKLING – 86 Punti

