



# CHIANTI MONTALBANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vendemmia | Vintage** 2022

**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 Content** .....13,5% vol

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



## Vinificazione | Vinification

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox, dove inizia la fermentazione con macerazione alla temperatura di 28°C. Durante la fermentazione, che dura circa 15 giorni, le uve vengono sottoposte a rimontaggi e follature giornaliere. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino ottenuto invecchia in acciaio. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per 2 mesi.



*The grapes, harvested by hand, are crushed and destemmed before being sent to stainless steel tanks, where fermentation begins with maceration at a temperature of 28°C. During fermentation, which lasts approximately 15 days, the grapes are subjected to daily pumping over and punching down. At the end of alcoholic fermentation, the resulting wine ages in steel barrels. After bottling, the wine matures in the bottle for 2 months.*

## Note Organolettiche | Characteristic

Colore rosso rubino intenso. Olfatto netto, diretto, pulito. Si percepiscono note di amarena, poi di prugna matura. Al gusto è di buona intensità, dolce la parte iniziale della bevuta, poi chiude con tannino presente ma piacevole.



*Intense ruby red colour. Clear, direct, clean nose. Notes of black cherry are perceived, then ripe plum. The taste is of good intensity, sweet in the initial part of the drink, then closes with present but pleasant tannin.*

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.*

