



Le Ellere



KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOCG



PRODUKTIONSGBIET

Chianti Classico-Zone



REBSORTE

100% Sangiovese



ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750ml - 1500ml - 3000ml

BODENTYPOLOGIE

In etwa 500 m Höhenlage in Pian d'Albola situierte Weinberge mit gut strukturierten Albere- und Galestroböden lockerer lehmig-kieseliger Textur. Bodenstruktur und die dank der südlichen Ausrichtung der bestockten Hänge ausgezeichnete Sonneneinstrahlung gewährleisten eine optimale Reife des Leseguts.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

PFLANZDICHTEN

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Oktoberdekade von Hand gelesen; der Most fermentierte circa 12 Tage in horizontalen Gärbehältern. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung und des malolaktischen Säureabbaus wurde der Wein in Barriques aus Allier- Eiche travasiert und 12 Monate ausgebaut, wonach er sich weitere sechs Monate in der Flasche verfeinerte.