ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

TEMPI - CHIANTI CLASSICO

VIGNETO: Allevamento di 4 ettari ad Alberello a 600mt s.l.m

VITIGNO: Sangiovese

VENDEMMIA: Manuale tra inizio e metà Ottobre

FERMENTAZIONE: Malolattica in tonneaux aperti

AFFINAMENTO: Anfora per 12 mesi e cemento per altri 12

INVECCHIAMENTO: Circa 20-24 mesi in bottiglia

Vino non filtrato possibili sedimenti di tartrati naturali

Chianti Classico

TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

POGGIO MAESTRINO