



# FORCOLE

## SCHEDA TECNICA

---

<b>Tipologia</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
<b>Densità d'impianto</b>	5000 Ceppi/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Resa</b>	65 q.li/ha
<b>Fermentazione alcolica</b>	8/10 giorni
<b>Durata macerazione</b>	10/14 giorni
<b>Fermentazione malolattica</b>	in tonneaux
<b>Tonneaux</b>	14 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	6 mesi