

# CASTELLO DI FARNETELLA



## CHIANTI COLLI SENESI

### Denominazione:

Chianti Colli Senesi DOCG

### Descrizione:

da uve in prevalenza Sangiovese, selezionate a Farnetella, nel comune di Sinalunga, a sud est di Siena e a nord ovest di Montepulciano. I vigneti, quasi interamente orientati a sud ovest, si trovano su un altopiano ben esposto e ventilato ad altezze diverse comprese tra i 220 e i 560 mt slm. I terreni sono costituiti da sabbie stratificate e limo con modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea

### Note sensoriali:

Colore rosso rubino intenso con tonalità violacea. Profumo fruttato di piccoli frutti di sottobosco e note di anice e liquirizia dolce (tipiche del Sangiovese di questa terra), ben integrate ad una leggera speziatura. Morbido al palato, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia

### Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 10/12 giorni: Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione. In Marzo-Aprile passaggio in botti di piccola, media e grande capacità. 8 - 12 mesi di affinamento in botte e 3 mesi in bottiglia

### Vitigno:

Sangiovese 92% - Merlot 8%

### Ceppi per ettaro:

5400 ca nei nuovi impianti con sesto di impianto 2,30 x 0,80m

### Età dei vigneti:

Dagli anni ottanta il comparto viticolo viene trasformato e rinnovato, attraverso infittimenti e nuove tecniche di potatura al fine di ridurre le rese per ettaro. Nuovi impianti a partire dagli anni 90

### Forma di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato

### Raccolta:

In tempi diversi, a causa delle diverse altitudini dei vigneti, comunque entro le prime due settimane del mese di ottobre

