

SANGIOVESE

IGT TERRE DI CHIETI



Verified by Agroqualità

Denominazione: Sangiovese IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 100% Sangiovese

Sistema di Allevamento: pergola

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Sangiovese IGT Terre di Chieti

Varietal: 100% Sangiovese

Training System: pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in steel vats for 9 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 5 years

Bottles: 750 ml

