



OLIVI

LE BUCHE



CHIANTI SUPERIORE

SCHEDA TECNICA

TECNICAL SHEET

Vitigni / *Grape varieties*

90% Sangiovese, 10% Merlot

Denominazione / *Designation*

Chianti Superiore Docg

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

320-380 msm / *metres a.s.l.*

Terreno / *Soil*

franco argillo-limoso e ciottoloso

sandy-clayey-silty and pebbly

Densità di impianto / *Planting density*

6.666 ceppi ad ettaro / *plants per hectare*

Sistema di allevamento / *Growing system*

cordone speronato / *spurred cordon*

Resa per ettaro / *Yield per hectare*

50 quintali di uva / *5,000 kg of grapes*

Vinificazione / *Vinification*

a contatto con le bucce per circa 15 giorni

in serbatoi di acciaio inox / *in contact with grape skins for about 15 days*

Affinamento / *Aging*

12 mesi in botti di rovere da 25 hl,

un anno di bottiglia / *12 months in 2500 lt oak barrels, one year in bottle*

Il Chianti Superiore nasce da un blend di Sangiovese e Merlot.

La raccolta delle uve viene fatta manualmente in piccole cassette, vengono poi portate in cantina e selezionate sui due tappeti di cernita. Vinificati separatamente in cantina, sia il Sangiovese che il Merlot effettuano una macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, e un successivo affinamento per 12 mesi in botti da 25 hl. Si ottiene un vino dal colore rubino vivace, con odore intensamente vinoso, il sapore risulta armonico, giustamente tannico e vellutato. Il nostro Chianti superiore riposa in bottiglia per circa 12 mesi.

Our “Chianti Superiore” is a blend of Sangiovese and Merlot.

The grapes are hand-picked in small baskets then immediately transported to the winery where they undergo a strict selection, both bunches and single grapes, on two conveyors. The Sangiovese and the Merlot varieties are vinified separately in the cellar. Both undergo a maceration of about 15 days in contact with the skins grape. Then aging in oak for about 12 months in 2500-lit barrels. The wine has a lively ruby red color, intense perfumes, harmonious taste and lovely mouthfeel. Our “Chianti Superiore” is aged in bottle for about 12 months.