



Vino biologico  
Organic Wine

## CHIANTI CLASSICO



### UVAGGIO

Sangiovese

### POSIZIONE

Collina tra i 280 e 400 metri di altitudine

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 4-5 gemme

### VENDEMMIA

Fine Settembre - inizio Ottobre, a mano

### VINIFICAZIONE

A temperatura controllata di 28-30°C; macerazione e fermentazione intorno ai 20 giorni

### INVECCHIAMENTO

12 mesi tra acciaio, botti di rovere Slavonia, barriques e tonneaux francesi di secondo passaggio

### PRODUZIONE

45 hl per ettaro

### GRAPES

*Sangiovese*

### POSITION

*Between 280 and 400 metres above sea level*

### TRAINING SYSTEM

*Spurred cordon with between 6-8 buds per cord*

### HARVEST

*End September to early October by hand*

### VINIFICATION PROCESS

*20 days of maceration at a controlled temperature of 28-30°C with soft extraction process and frequent punch-downs*

### AGING

*12 months between stainless steel, Slavonian oak casks, French barriques and tonneaux of second use*

### PRODUCTION

*45 hl/ha*



### Tenuta Agricola Il Molino di Grace

Località Il Volano  
50022 Panzano in Chianti,  
(FI) Italy

### CONTACT

Tel (+39) 055.856.1010  
Fax (+39) 055.856.1942  
info@ilmolinodigrace.it



www.ilmolinodigrace.it