



**A.MARTI Chianti Classico Gran Selezione DOCG**

*vitigni:* sangiovese 100%

*sistema di coltivazione:* cordone speronato e guyot

*vigneti:* a conduzione biologica con diverse esposizioni, sempre soleggiati, altitudine di 430 m slm

*suolo:* galestro del Chianti, argille di vari colori, scheletro

*vinificazione*

diraspatura e pigiatura soffice delle uve raccolte a mano

fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

conversione malolattica in vasche di acciaio inox

affinamento in tonneaux di rovere francese di leggera e media tostatura per un minimo di 18 mesi

affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi

---

**CorteDomina di Micol Bonora - Radda in Chianti**