



A.MICI Chianti Classico Riserva DOCG

vitigni: sangiovese 100%

sistema di coltivazione: cordone speronato

vigneti: a conduzione biologica con diverse esposizioni, altitudine 430m 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

fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox

affinamento in barriques di rovere francese di leggera e media tostatura per 12 mesi

affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi

CorteDomina di Micol Bonora - Radda in Chianti