

INFO

Vinens Navn: Chianti Classico Il Maggio

Producent: Pie Maggio

Område/Land: Chianti Classico, Toscana, Italien

Drue(r): Sangiovese (90%), Colorino (10%), Canaiolo (10%)

Vinfremstilling: Let presning, efter 15-18 dage på ståltanke ved 25 grader lagrer 80% af vinen på stål og 20% på tonneaux i 12 mdr. Herefter 4-6 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Primært kalkmergel med et højt indhold af mineraler.

Ha. udbytte: 50hl pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: piemaggio.com

Yderligere information:

Piemaggio vingården er beliggende i Castellina in Chianti, i hjertet af Chianti Classico appellationen. Den ældste del af ejendommen går tilbage til det 12. og 13. århundrede.

I dag udgør besiddelserne 58ha vinmarker, skove og oliventræer. 12ha af vinmarkerne er beliggende i området Le Fioraie, en af de mest prestigefyldte områder i Chianti Classico appellationen. Vinstokkene til denne Chianti Classico står i ca. 380 meters højde.

