

# Chianti Classico

## Il vino

Rappresenta il principale prodotto dell'azienda, con ca. 30.000 bordolesi per anno, 3.000 fiaschi da litro e 500 da litro e mezzo. È ottenuto da uve selezionate di Sangiovese dei vigneti di Casavecchia, Sicelle e Sicellino ed è fortemente espressivo del territorio da cui trae origine.

## Caratteristiche

Chianti Classico d.o.c.g.

Vitigno: Sangiovese

Vigneto: vigneti aziendali di Casavecchia, Sicelle e Sicellino

Terreno: argillo-calcareo con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: da 400 a 450 mt. s.l.m.; esposizione Sud, Est, NE e NO

Densità media: 4.800 ceppi per ha

Forma di allevamento: Guyot, Cordone speronato ed Archetto toscano

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di acciaio e di cemento con sosta sulle bucce di almeno 20 giorni con ripetuti rimontaggi e follature

Maturazione: in botti di rovere di piccole e medie dimensioni per circa un anno durante il quale svolge anche la fermentazione malolattica. Assemblato in tini di cemento viene messo in bottiglia, dove sosta per almeno tre mesi

Produzione media: 30.000 bottiglie



## BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

[www.buondonno.com](http://www.buondonno.com)