

# CASTELLO MONTAÙTO



## CASTELLO MONTAUTO CHIANTI

**Denominazione:** Chianti DOCG  
**Area di Produzione:** Colline del Chianti  
**Annata vendemmia** 2015  
**Numero di Bottiglie:** 13.300

**Varietà:** 90% Sangiovese, 10% Colorino e Canaiolo  
**Altitudine:** 280 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Argilloso, medio impasto  
**Resa per ettaro:** 70 q  
**Densità di impianto** 5.000 ceppi per ettaro  
**Sistema di potatura:** Cordone speronato e guyot

**Vinificazione** in rosso con prolungata macerazione sulle bucce.  
**Temperatura di Fermentazione:** 25 °C  
**Durata Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** minimo 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 15 °C  
**Gradazione Alcolica:** 13%

**Note :** Castello Montauto Chianti è un vino autentico, che trova nell'eleganza e nelle feschezza le sue principali caratteristiche.

**Abbinamenti:** primi di pasta con ragù di carne o cacciagione e carne alla griglia

### Castello Montauto

Località Montauto – 53037 San Gimignano – Siena - Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150  
Email : info@castellodimontauto.it [www.castellodimontauto.it](http://www.castellodimontauto.it)

TENUTA DELLA  
FAMIGLIA CECCHI