

# CHIANTI IL GARGAIOLO

Gargaiolo è il nome del torrente che circonda i nostri vigneti. Lo stile di questo Chianti è fresco, vivace.

## Denominazione

D.O.C.G Chianti

## Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

## Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

## Da uve

Sangiovese 85%

Ciliegiolo 10%

Altre varietà rosse da vigna vecchia 5%

## Resa uva

85 quintali/ettaro (Sangiovese)

80 quintali/ettaro (Ciliegiolo)

## Sistema allevamento

Cordone speronato con una media di 8 gemme/ceppo

## Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

## Epoca vendemmia

Inizi Ottobre (Sangiovese)

Metà Settembre (Ciliegiolo)

## Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve vengono vinificate separatamente.

Sangiovese. Breve macerazione delle uve sulle bucce per circa 10 giorni in vinificatori inox.

Ciliegiolo. Breve macerazione delle uve sulle bucce per circa 10 giorni in vinificatori inox.

Le due varietà vengono poi trasferite in botti ovali di rovere francese (Allier) dove permangono per 4-6 mesi. Segue affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

## Vino

Colore rosso rubino. Al naso si offre generoso, affiorano in successione note di viola di bosco, marasca. Al palato si presenta armonico, caldo, con buona acidità perfettamente integrata. Finale piacevole e mediamente lungo.

## Tappo

Monopezzo naturale 24x44 mm

## Bottiglia

Bordolese VIP 450 gr

---

Gargaiolo is the name of the stream that surrounds our vineyards. The Chianti Gargaiolo style is fresh and lively.

## Denomination/Category

D.O.C.G Chianti

## Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

## Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650 mm/year

## Grapes

Sangiovese 85%

Ciliegiolo 10%

Other grapes from old vitis 5%

## Yield

8500 Kg/hectare (Sangiovese)

8000 Kg/hectare (Ciliegiolo)

## Training System

Cordon with an average of 8 buds/plant

## Planting density

5000 plants (vines)/hectare

## Harvest

Early October (Sangiovese)

Mid September (Ciliegiolo)

## Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing grapes are vinified separately.

Sangiovese. Brief maceration takes places in stainless steel tanks for 10 days.

Ciliegiolo. Brief maceration takes places in stainless steel tanks for 10 days.

Sangiovese and Ciliegiolo are transferred into oval French oak barrels (Allier) where they matured for about 4-6 months followed by bottles aging before to release.

## Wine

Full ruby red colour with purple gloss. It's generous to the nose and forest notes of violets and cherries gradually come out. The palate is harmonious, warm, with perfectly integrated acidity. Medium and balanced ending.

## Cork

One-piece natural cork 24x44 mm

## Bottle

Bordolese VIP 450 gr





---

Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San\_Ferdinando\_Official