



# Alberto Bartali



## CHIANTI CLASSICO

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti Classico DOCG.

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 20 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 18-20 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 4 mesi in bottiglia.

Harvest in the second half of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and maceration on the skins for approx. 20 days. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 4-6 months. Bottling from 18 to 20 months after harvesting. The wine is put on the market 4 months after bottling.

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino carico.

Deep ruby red.

### PROFUMO / BOUQUET:

Intenso e fruttato con note di ciliegia e leggera speziatura.

Intense and fruity with pleasant notes of cherry and a slight spiciness.

### GUSTO / TASTE:

Asciutto, giustamente tannico e con buon corpo che si affina col tempo al morbido e vellutato.

Dry, pleasantly tannic and with good body that matures over time becoming smooth and velvety.



## CHIANTI

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti DOCG.

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 80% Canaiolo 20%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta nella seconda decade di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 12 mesi dalla vendemmia e venduto dopo 2 mesi in bottiglia.

Harvest in the second decade of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and maceration on the skins for approx. 2 weeks. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 1-2 months. Bottling 12 months after harvesting. The wine is put on the market 2 months after bottling.

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino vivace e brillante.

Bright, brilliant ruby red.

### PROFUMO / BOUQUET:

Intensamente vinoso con sentori di frutta fresca.

Intensely winy with scents of red fruits.

### GUSTO / TASTE:

Armonico, rotondo e molto elegante.

Harmonious, round and very elegant.



## IGT TOSCANA

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Toscana Rosso I.G.T.

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce di circa 10 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene lasciato per 6 mesi in botti di acciaio e dopo l'imbottigliamento rimane 2 mesi in bottiglia.

Harvest in the month of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and 10 days of maceration on the skins. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept in steel vats for 6 months. The wine is put on the market 2 months after maturing in the bottle.

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino vivace.

Bright ruby red.

### PROFUMO / BOUQUET:

Persistente con lievi sentori di viola e frutta fresca.

Persistent, with a light scent of violet and fresh fruit.

### GUSTO / TASTE:

Armonico, ampio e vellutato.

Harmonious, pervasive and velvety.



## CHIANTI CLASSICO RISERVA

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti Classico DOCG Riserva.

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta nella seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 25 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 24 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Harvest in the second half of September, vinification with 3 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and maceration on the skins for approx. 25 days. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 4-6 months. Bottling 24 months after harvesting. The wine is put on the market 4 months after maturing in the bottle.

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino profondo.

Deep ruby red.

### PROFUMO / BOUQUET:

Intenso con sentori di mora e ciliegia matura, complesso ed elegante.

Intense, with scents of ripe blackberry and cherry, complex and elegant.

### GUSTO / TASTE:

Di gran corpo, persistente e con tannino gradevolmente armonico.

With great body, persistent, and with a pleasantly harmonious tannicity.



## CHIANTI RISERVA

### DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti DOCG Riserva.

### VARIETA' / GRAPE VARIETY:

Sangiovese 100%.

### TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:

Raccolta nella seconda decade di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 24 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Harvest in the second decade of September, vinification with 2 daily pumpings over at a controlled temperature of 28°C and maceration on the skins for approx. 2 weeks. After racking and subsequent malolactic fermentation, the wine is kept on the lees for 1-2 months. Bottling 24 months after harvesting. The wine is put on the market 3 months after maturing in the bottle.

### COLORE / COLOUR:

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

### PROFUMO / BOUQUET:

Intenso, speziato e ottimamente in armonia con frutti rossi.

Intense, spicy and in excellent harmony with red fruits.

### GUSTO / TASTE:

Rotondo e molto elegante, armonico e profondo.

Round and very elegant, harmonious and intense.