



Villa da Filicaja[®]

Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti Srlu

Chianti Classico DOCG “Villa da Filicaja”

La vendemmia delle uve destinate al Chianti Classico “Villa da Filicaja” è effettuata a mano in cassette con un protocollo di vendemmia-trasferimento-diraspatura che permette la pressatura e conseguente pompaggio del mosto nelle vasche di fermentazione al massimo 15 minuti dopo il taglio del grappolo dalla pianta.

Il Chianti Classico DOCG “Villa da Filicaja” è prodotto attraverso l’assemblaggio di Sangiovese (ca. 90%), Canaiolo (ca. 5%) e Merlot (ca. 5%). La componente di Merlot ha effettuato la fermentazione malo-lattica in barriques al secondo anno di età.

Nome dell’Azienda:	Villa da Filicaja
Anno di fondazione:	1452
Proprietà:	Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti
Vino:	Chianti Classico DOCG “Villa da Filicaja”
Localizzazione dell’Azienda:	Montaione (Firenze).
Localizzazione dei vigneti:	Comuni di Monteriggioni e Castellina in Chianti (Siena)
Altitudine media dei vigneti:	200 m.s.l.m.
Esposizione dei vigneti:	Sud e sud-ovest
Tipo di terreno:	Arenaria e Calcareao argilloso.
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	4000 piante/Ha.
Età dei vigneti:	dal 1968 al 1998.
Produzione di vino per Ha.:	ca. 45/50 Hl.
Assemblaggio:	90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Merlot