



Villa da Filicaja[®]

Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti Srlu

Chianti Superiore DOCG “Vincenzo da Filicaja”

La vendemmia delle uve destinate al Chianti Superiore è effettuata a mano in cassette con un protocollo di vendemmia-trasferimento-diraspatura che permette la diraspatura e il conseguente pompaggio del mosto nelle vasche di fermentazione al massimo 15 minuti dopo il taglio del grappolo dalla pianta. Tutte le uve vengono selezionate a mano appena prima della diraspatura.

Il Chianti Superiore DOCG “Vincenzo da Filicaja” è il prodotto delle uve di prima scelta della nostra vigna del Poggio di Fignano. Riposa 12 mesi in barriques francesi producendo un vino dalla grande profondità e carattere.

Nome dell’Azienda:	Villa da Filicaja
Anno di fondazione:	1452
Proprietà:	Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti
Vino:	Chianti Superiore DOCG “Vincenzo da Filicaja”
Localizzazione dell’Azienda e dei vigneti:	Montaione (Fi).
Altitudine media dei vigneti:	354 m.s.l.m.
Esposizione dei vigneti:	Sud e sud-ovest
Tipo di terreno:	Arenaria e Calcareao argilloso.
Forma di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	2500/3000 piante/Ha
Età dei vigneti:	piantumazione 1968.
Produzione di vino per Ha.:	ca. 45/50 Hl.
Assemblaggio:	100% San Giovese