



Villa da Filicaja[®]

Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti Srlu

Chianti DOCG “Riserva del Conte”

La vendemmia delle uve destinate al Chianti riserva 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 DOCG “Riserva del Conte” è il prodotto delle uve di prima scelta della vigna della Fornace, così chiamata per il suo microclima estremamente caldo e secco in estate. La vigna è esposta a sud-est beneficiando del sole sin dal primo mattino. Riposa 12 mesi in barriques francesi producendo un vino dalla grande rotondità e intensa speziatura.

Nome dell’Azienda:	Villa da Filicaja
Anno di fondazione:	1452
Proprietà:	Conte Antonio Nardi-Dei da Filicaja Dotti
Vino:	Chianti DOCG “Riserva del Conte”
Localizzazione dell’Azienda e dei vigneti:	Montaione (Fi).
Altitudine media dei vigneti:	354 m.s.l.m.
Esposizione dei vigneti:	Sud-est
Tipo di terreno:	Arenaria e Calcareo argilloso.
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	4'500 piante/Ha.
Età dei vigneti:	piantumazione 1998
Produzione di vino per Ha.:	ca. 45/50 Hl.
Assemblaggio:	100% San Giovese