

# MONTE BERNARDI

## PANZANO IN CHIANTI



### SANGIO CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangio è un Chianti Classico costituito da uve Sangiovese (100%) prodotto nella parte alta di Panzano in Chianti. Le uve provengono da un nuovo vigneto composto da galestro e alberese. La vinificazione e maturazione ricordano uno stile più tradizionale di Chianti Classico; il risultato è un vino fresco e fruttato, di medio corpo, ben equilibrato e con una bella struttura, acidità succosa e lunga persistenza.

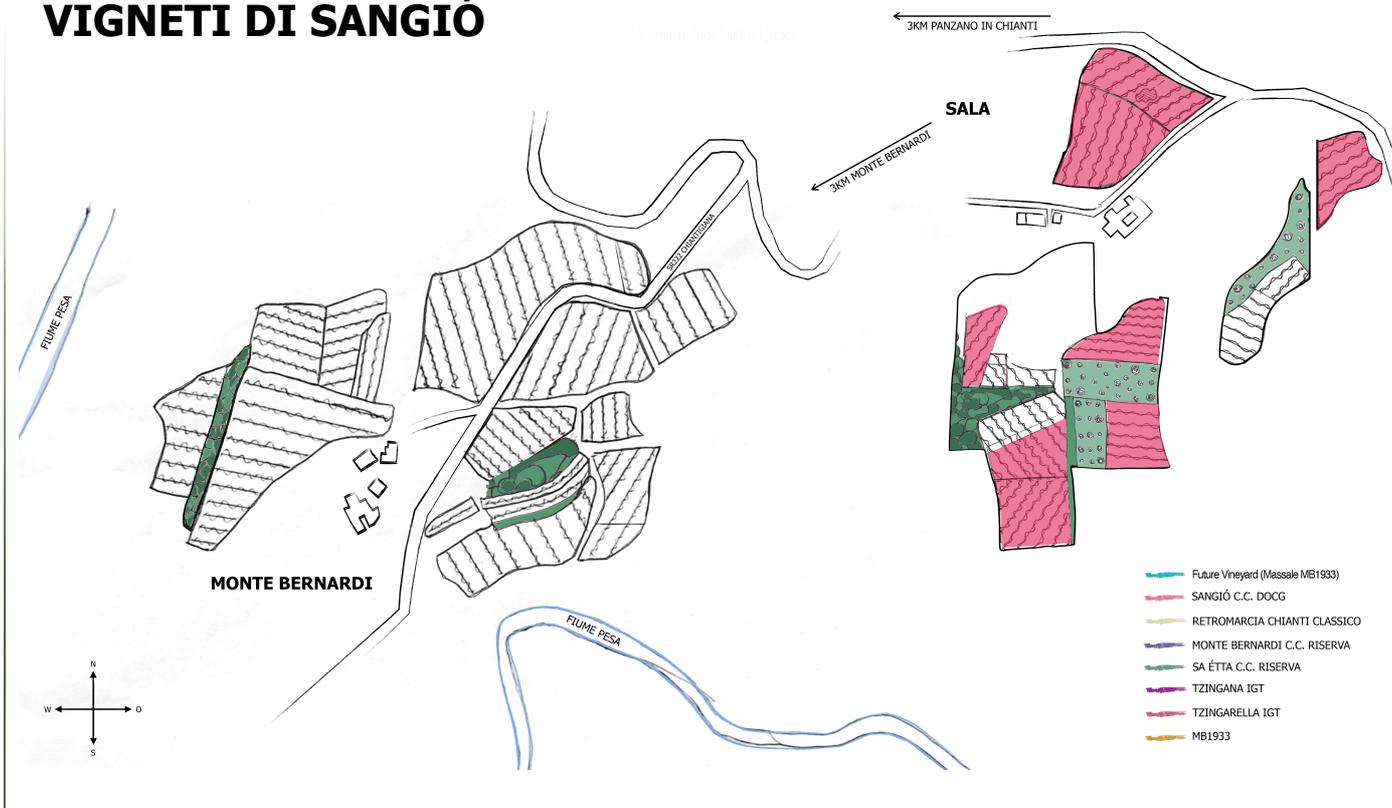
|                             |   |
|-----------------------------|---|
| LUOGO DI PRODUZIONE         | integralmente prodotto e imbottigliato a Panzano in Chianti (FI)                              |
| UVAGGIO                     | 100% Sangiovese   |
| ESPOSIZIONE                 | Sud, Ovest, Est, altitudine 400-550 metri sul livello del mare                                |
| TERRENO                     | Alberese (calcare marnosi), Galestro (argiliti)   |
| ANNI D'IMPIANTO             | 2001, 2003, 2008, 2012, 2016  |
| RESA UVA                    | 45 qli. per ettaro  |
| PRODUZIONE ANNUALE          | 40.000 bottiglie da 750 mL, 300 magnum da 1500mL  |
| FERMENTAZIONE E MACERAZIONE | Spontanea e naturale con lunga macerazione dopo la fermentazione                              |
| DURATA                      | Media di 20 giorni fermentazione, media 45 giorni macerazione                                 |
| TEMPERATURA                 | Non controllata, fino a un massimo di 30°C  |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA   | Naturale, in legno e cemento  |
| INVECCHIAMENTO              | 16 mesi in cemento (50%) e tonneaux usato (50%)   |
| FILTRAZIONE                 | No  |
| AFFINAMENTO                 | No filtrazione, in bottiglia almeno di 3 mesi   |
| COLORE                      | Intenso, rosso rubino con riflessi viola  |
| NASO                        | Intenso, sentori di frutti rossi, arancia rossa /sanguinello, susino e spezie                 |
| GUSTO                       | Fresco e fruttato, di medio corpo, ben equilibrato e con una bella struttura, acidità succosa |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO     | 18°C  |
| ABBINAMENTO                 | Piatti toscani tipici, formaggi stagionatura medio  |
| SO2 / ZUCCHERI RESIDUI      | SO2 < 25mg/l, Zuccheri residui < 2 g/l  |
| ALCOOL                      | 13,5%   |

 Certificato Bio (dal 2022)

# MONTE BERNARDI

## PANZANO IN CHIANTI

### VIGNETI DI SANGIÓ



### TERRENO



**GALESTRO**  
Argille Scagliose / argille pietrificato  
[EOCENE-CRETACICO SUPERIORE]

**CARATTERISTICHE:**  
marrone violaceo, assorbe calore e  
irradia calore di notte



**ALBERESE**  
Calcarei marnosi bianchi [EOCENE]

**CARATTERISTICHE:**  
luce esterna, riflette la luce verso i  
grappoli