

## Solatio

CHIANTI D.O.C.G.

Dal colore rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento, odore intensamente vinoso, con leggero profumo di mammola. Sapore armonico, asciutto, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato. Gradazione alcolica 12-12,5. Acidità 5-6%.

Prodotto con uve di Sangiovese 80% minimo, Malvasia Nera del Chianti, Canaiolo e Ciliegiolo; provenienti da vigneti collinari ben esposti ed assolati, da uve scelte con produzioni controllate di circa 70 q.li per ettaro con una resa in vino di 50 hl. La vendemmia si effettua, ad annate con clima regolare, a



Distinguished by a bright ruby red color, tending to garnet with age, and an intensely winy odour with a light fragrance of violet. Harmonic and dry taste, slightly tannic, which refines to a soft velvetness with time. Alcoholic graduation 12-12,5. Acidity 5-6%. Produced with a minimum of 80% Sangiovese-grapes, Black Malvasia from the Chianti-region, Canaiolo and Ciliegiolo, grapes which come from hilly vineyards well exposed to the sun and which are chosen from controlled productions of approximately 70 quintals per hectare, with a wine produce of 50 hl. After vintages with a regular

## Bacco

CHIANTI D.O.C.G.

partire dalla seconda metà del mese di Settembre. La vinifica è fatta con scrupolose attenzioni in particolare con una macerazione lenta di 15 giorni circa ad una temperatura che non deve superare i 30°.

Durante tutto il periodo della fermentazione vengono effettuati rimontaggi per ottenere una migliore estrazione del colore, di tannini soffici e di complessività. Nei mesi successivi alcuni travasi aiutano l'asportazione dei residui fecciosi fino ad arrivare al mese marzo - aprile, periodo idoneo per effettuare la fermentazione malolattica al fine di esaltare

climate, the harvest starts in the second half of the month of September. The wine production is subject to meticulous attention, especially with regard to the slow maceration lasting 15 days at a temperature which must not exceed 30°C. During the entire fermentation process, remountings are carried out, in order to obtain a better extraction of color, soft tannins and a more complex product.

During the following months some decantings help to remove dreggy residuals, until the months of March and April, which is the most suitable period for the malic acid fermentation aiming at



## Fiasco

CHIANTI D.O.C.G.

al meglio le caratteristiche del vino in particolare la complessità ed i profumi. L'imbottigliamento viene fatto a partire dal mese di Luglio con una permanenza in bottiglia almeno 2 mesi prima dell'immissione al consumo.

Nella gamma della nostra produzione il Chianti è imbottigliato con due diverse etichette; una classica nera raffigurante il "Bacco Fanciullo" di Guido Reni, l'altra con il nome "Impendio" in una grafica più moderna. Da sempre legati alla tradizione tipica toscana, confezioniamo il Chianti nel classico fiasco in paglia conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.



emphasizing the properties of the wine, especially its complexity and fragrances. The bottling starts in the month of July; the product is subsequently conserved in the bottle for at least 2 months before it is put on sale.

Our product range offers this article with two different labels, either a classic black label, depicting the "Young Bacco" by Guido Reni, or a more modern design bearing the name "Impendio". Tied to typical Tuscan tradition since time immemorial, our Chianti is packaged in the classic straw flask which is well known and appreciated all over the world.