



Chianti DOCG Le Masse 2018

Tipologia :	Chianti DOCG
Caratteristiche :	Bouquet eucalipto, prugna
Bottiglie prodotte :	5300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, settembre/ottobre
Resa (q/ha) :	45
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,41
Correzione acidità :	no
Macerazione :	dalle 2 alle 3 settimane. Follature manuali
Affinamento :	acciaio
Rame :	NR
Titolo alcolometrico :	13,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	37



Chianti Classico Le Masse 2016

Tipologia :	vino rosso toscano docg
Caratteristiche :	colore: rosso rubino intenso con sfumature granate. bouquet: frutti neri maturi, eucalipto
Bottiglie prodotte :	3900
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	vendemmia manuale nelle prime settimane di di ottobre
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,78
Correzione acidità :	no
Macerazione :	dalle 3 alle 4 settimane
Affinamento :	parte in botte di rovere 20hl parte in acciaio
Rame :	N.R:
Titolo alcolometrico :	14,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	52



Timeo Le Masse 2018

Tipologia :	IGT rosso toscano
Caratteristiche :	colore rosso rubino scarico , bouquet frutta rossa matura, pepe nero, rosa canina
Bottiglie prodotte :	2100
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale durante le prime settimane di ottobre
Resa (q/ha) :	25
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,81
Correzione acidità :	no
Macerazione :	2 settimane
Affinamento :	acciaio
Rame :	N.R.
Titolo alcolometrico :	13,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	16
	70



Forasacco Le Masse 2018

Tipologia :	IGT bianco toscano
Caratteristiche :	colore giallo paglierino intenso bouquet fiori bianchi, frutti tropicali, albicocca
Bottiglie prodotte :	2300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale ultimi giorni di agosto/primi giorni di settembre
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in acciaio 5 mesi sulle fecce
Rame :	N.R.
Titolo alcolometrico :	13,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	70



Camporella Le Masse 2018

Tipologia :	igt bianco toscano
Caratteristiche :	colore giallo decotto intenso bouquet secco e fermo al naso floreale con fini sentori di biancospino frutta delicata ,albicocca e pesca, finale sapido e asciutto
Bottiglie prodotte :	980
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale prime settimane di settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	5 mesi sulle bucce in anfora di terracotta impruneta
Affinamento :	2 mesi in anfora di terracotta impruneta
Rame :	N.R:
Titolo alcolometrico :	12,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	13
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	48