

# GEOGRAFICO



## Molinlungo

### Chianti Classico

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Chianti Classico D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	2006
Produzione/ <i>Production</i>	20.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese 95% - Colorino 5%
Area di produzione/ <i>Production area</i>	Gaiole in Chianti, Radda in Chianti
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Calcereo o argilloso sabbioso con ciottoli <i>Calcareous, sandy clayey, pebbles</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone Speronato <i>Spur-pruned cordon</i>

#### Invecchiamento/*Ageing*

Durata (Botte/Tino-Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	18 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) - 10% botti nuove <i>18 months (including 2 months in bottle) - 10% new barrels</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Botte/Cask
Capacità/ <i>Capacity</i>	50 hl.
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Naturale/ <i>Natural</i>

#### Enologo/*Oenologist*

Lorenzo Landi

#### Note degustative

E' un Chianti Classico molto tradizionale che viene prodotto con Sangiovese e Colorino. Dai profumi floreali di giaggiolo e fruttati di lampone.

#### Tasting notes

*This is a highly traditional Chianti Classico produced with Sangiovese and Colorino. The aromas are remarkably flowery (violets and irises) and fruity with a scent of raspberry.*

#### Confezione/*Packaging*

Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757001130
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757001147
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105