



VILLA A SESTA



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Il Palei

Chianti Classico
DOCG

Varietà: 100% Sangiovese

Raccolta: l'uva viene raccolta manualmente e successivamente viene diraspata e pigiata.

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C, la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa.

Invecchiamento: l'invecchiamento viene svolto il 30% in barrique e la restante parte in botte grande per 18 mesi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 6 mesi circa.