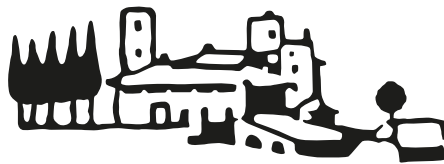


la Torre alle Tolve

L'azienda segue il metodo di produzione biologico ed è sottoposta al regime di controllo per l'agricoltura biologica.

Il sistema di controllo e la certificazione biologica sono della Q Certificazioni srl.

Nome del vino:	Torre alle Tolve Chianti Colli Senesi DOCG 2015
Ubicazione azienda:	Località Le Tolve - Siena.
Esposizione vigneto:	Sud-Ovest, Est 305 m s.l.m.
Uvaggio:	Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Densità viti per ettaro:	5000 piante.
Vendemmia:	manuale con selezione delle uve. metà Settembre per Colorino e Canaiolo, fine Settembre per il Sangiovese.
Vinificazione:	temperatura massima 30°C, tempo di macerazione 7 giorni per il Canaiolo e Colorino e 10 giorni per il Sangiovese.
Produzione:	50.000 bottiglie da 750 ml.
Dati analitici:	
alcol in vol.	13,00%
acidità totale g/l	5,50
acidità volatile g/l	0,60
estratto secco g/l	27,80
zuccheri g/l	0,50



la Torre alle Tolfe

The estate is in the area of Chianti Colli Senesi near Siena. It's surrounded by woods, vineyards and olive groves. It cover 100 hectares, of which 13 hectares vineyards and 16 hectares olives, while the remainder are woods and fields.

This estate follows the organic methods and is submitted to control for organic agriculture.

The control system and the certification is of Q Certificazioni srl.

We produce Chianti Colli Senesi and Riserva, Extra virgin olive oil.

Wine's name:	Torre alle Tolfe Chianti Colli Senesi DOCG 2015
Estate location:	località Le Tolfe - Siena.
Vineyard exposure:	Sud-Ovest, Est 305 m above sea level
Grape varieties:	Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%.
Training system:	Guyot.
Numbers of vines for hectare:	5000.
Harvest:	hand picked with selection grapes. Half September for Colorino and Canaiolo, at the end of September for Sangiovese.
Vinification:	fermentation temperature max 30°C, period of maceration 7 days for Canaiolo and Colorino, 10 days for Sangiovese.
Production:	50.000 bottles 750 ml.
Analytical dates:	
alcohol in vol.	13,00%
total acidity g/l	5,50
volatile acidity g/l	0,60
dried extract g/l	27,80
residual sugar g/l	0,50