

TUSCANY  
Italy



CASA LUCII  
IN HUMO VIRTUS

## Chianti FUSCELLI

DOP-DOCG



biologico



**Zona di produzione esclusiva:** propri vigneti situati nei Comuni di San Gimignano e Certaldo

**Conformità di produzione:** conforme al disciplinare della DOCG Chianti e alle norme europee di produzione vino biologico

**Enti di certificazione:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

**Giacitura e tessitura del terreno:** collinare a circa 150/200 mslm, terreni di medio impasto di origine pliocenica

**Vigneto:** 3000/4000 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e gujot

**Uvaggio:** Sangiovese di Toscana e complementari a bacca rossa

**Resa:** inferiore a 9 Ton/ettaro di uve

**Raccolta:** manuale/meccanizzata con selezione delle uve

**Vinificazione:** diraspatura, fermentazione con macerazione in vinificatori inox termo condizionati

**Maturazione e affinamento:** in serbatoi termo condizionati di acciaio inox e cemento vetrificato

**Caratteristiche organolettiche:** vino rosso fermo dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi eleganti con sentori di mammola. In bocca corposo, vivo, di buona struttura

**Gradazione alcolica:** 12,0 - 12,5 % vol.

**Abbinamenti gastronomici:** vino di pronta beva, da pasto, accompagna egregiamente merende e pranzi toscani

**Temperatura di servizio:** temperatura ambiente

CASA LUCII

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
info@casalucii.it - www.casalucii.it



# Chianti FUSCELLI

DOP-DOCG



**Exclusive production zone:** estate-owned vineyards in the municipalities of San Gimignano and Certaldo

**Production conformity:** compliant with the regulations of the DOCG Chianti and European production standards for organic wine

**Certifying boards:** Toscana Certificazione Agroalimentare srl, Suolo e Salute srl

**Position of vineyards and soil consistency:** hills at an approximate altitude of 150/200 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

**Vineyards:** 3000/4000 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

**Grape varieties:** Sangiovese di Toscana and complementary red grapes

**Grape yield:** less than 9 tons/hectare

**Harvest:** manual/mechanical with selection of the grapes

**Vinification:** destalking, fermentation with maceration in temperature-controlled stainless steel tanks

**Maturing and ageing:** in temperature-controlled stainless steel and glazed concrete tanks

**Organoleptic characteristics:** still red wine, ruby red in colour with violet highlights, characterised by elegant perfumes with scents of violets. Full-bodied on the palate, lively with a good structure

**Alcohol content:** 12.0 - 12.5 % vol.

**Exklusives Anbaugebiet:** eigene Weinberge in den Gemeinden San Gimignano und Certaldo

**Konformität bei der Herstellung:** konform zum Disziplinar des DOCG Chianti und den europäischen Normen zur biologischen Weinerzeugung

**Zertifizierungsstellen:** Toscana Certificazione Agroalimentare Srl, Suolo e Salute Srl

**Lage und Beschaffenheit des Bodens:** hügeliges Terrain auf ca. 150-200 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

**Weinberg:** 3000/4000 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

**Rebsorten:** Sangiovese di Toscana und rote Zusatzrebsorten

**Ertrag:** unter 9 Tonnen Reben/Hektar

**Weinlese:** per Hand/mechanisiert mit Auslese der Trauben

**Vinifizierung:** Entrappen, Gärung mit Mazeration in thermisch regulierten Edelstahl tanks

**Ausbau und Reifung:** in thermisch regulierten Tanks aus Edelstahl und Glaszement

**Sensorische Eigenschaften:** stiller Rotwein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, mit elegantem Bukett mit Veilchennoten. Am Gaumen kräftig, lebendig und mit guter Struktur

**Alkoholgehalt:** 12,0 - 12,5% vol.

**Pairing:** a wine that is ready to drink with all courses of a meal, the perfect accompaniment for Tuscan lunches and snacks

**Serving temperature:** room temperature

**Speiseempfehlungen:** guter Trinkwein zu allen Mahlzeiten, guter Begleiter zu toskanischen Zwischen- und Hauptmahlzeiten

**Serviertemperatur:** Zimmertemperatur

**CASA LUCII**

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
[info@casalucii.it](mailto:info@casalucii.it) - [www.casalucii.it](http://www.casalucii.it)