



VILLA LE SORGENTI
Chianti Colli Fiorentini DOCG
RISERVA

Inizio Produzione: 2015

Uve: 90% Sangiovese,
10% Malvasia Nera
Vigna: Capaccio
Suolo: argilloso, calcareo
Cepi /Ha: 5.000
Allevamento: Cordone
Speronato
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione a
temperatura controllata di 26-
28°C per circa 15 giorni in
acciaio sia per il Sangiovese
che per la Malvasia.
Affinamento: 18 mesi in botti
di Rovere francese e 12 mesi in
bottiglia.
Produzione Annuale: 6.000 bt.

Riconoscimenti :

2015: James Suckling 88 p.
Gambero Rosso 1 Bicchiera
2016: IWC Medaglia di Bronzo

2017 Mundus Vini

Medaglia D'Oro

VILLA LE SORGENTI
Chianti Colli Fiorentini DOCG
RISERVA

First Production: 2015

Grapes: 90% Sangiovese,
10% Malvasia Nera
Vineyard: Capaccio
Vines/Ha: 5.000
Soil: clayey, calcareous
Growing: Spurred Cordon
Harvesting: manual
Fermentation: fermentation in
stainless steel tanks at
controlled temperature 26-
28°C; maceration on the skins
for 15 days with pump-over, for
Sangiovese and Malvasia.
Ageing: 18 months in french
oak barrels and 12 months in
bottle.
Annual Production: 6.000 btl.

Awards :

2015: James Suckling 88 pts
Gambero Rosso 1 Glass
2016: IWC Bronze Medal

2017 Mundus Vini

Gold Medal

VILLA LE SORGENTI
Chianti Colli Fiorentini DOCG
RISERVA

Erste Production: 2015

Trauben : 90% Sangiovese
10% Malvasia Nera
Weinreberg: Capaccio
Weinreben: 5.000/Ha
Boden: kalkhaltigen, lehm
Zucht: Cordonziehung
Weinlese: handlese
Weinbereitung: in stahl bei
kontrollierter temperatur von
26-28°C; die maischephase
dauerte 15 tage.
Altern: 18 monaten in
barriques, 12 monaten in
flaschen.
Gesamtproduktion: 6.000
flaschen.

Auszeichnungen:

2015: James Suckling 88 p.
Gambero Rosso 1 Glassee
2016: IWC Bronze Medaille

2017 Mundus Vini

Goldmedaille

VILLA LE SORGENTI
Chianti Colli Fiorentini DOCG
RISERVA

Première Production: 2015

Cépages: 90% Sangiovese
10% Malvasia Nera
Vignoble: Capaccio
Ceps/Ha: 5.000
Sol: argileux, calcaire
Élevage: Cordon de Royat
Vendange: manuelle
Vinification: fermentation à
une température contrôlée de
26-28°C, macération sur les
peaux pour 15 jours en cuves
inox pour le Sangiovese et la
Malvoisie.
Élevage: 18 mois en fûts de
chêne français et 12 mois en
bouteille.
Production Annuelle: 6.000
bouteilles.

Prix recus :

2015: James Suckling 88 p
Gambero Rosso 1 Verre
2016: IWC Médaille de Bronze

2017 Mundus vini

Médaille d'Or