

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	300 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Cordone speronato
Densità	5000 piante/ha
Età Dei Vigneti	15-25 anni
Resa/Ha	60 q.li
Vendemmia	Fine settembre, a mano
Alcool	14.5%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di acciaio e di cemento vetrificate a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre.
Invecchiamento	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 hl) per 14-18 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 6 mesi
Caratteristiche organolettiche	Rosso rubino intenso. Profumi freschi, complessi e di grande piacevolezza. Leggere note fruttate (frutti di bosco) ben equilibrate con le note speziate, in particolare vaniglia, cioccolato e cuoio. Al gusto si mostra molto gradevole con un'importante struttura, molto equilibrato, rotondo con note tanniche non invasive. Persistente.
Abbinamento	Primi piatti, carni arrosto e formaggi semi tagionati
Temperatura di servizio	18°C
Produzione Annuale	6.000 - 9.000 bottiglie

