



CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
• **RISERVA** •

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

• RISERVA •

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%.

Esposizione: Sud-Sud Ovest.

Altitudine: 300 m s.l.m.

Terreno:

tendente all'argilloso, di medio impasto.

Sistema di allevamento:

cordone speronato.

Resa media per Ha: 60/65 ql.

Vendemmia:

manuale in cassette con inizio nella seconda-terza decade di Ottobre.

Vinificazione: diraspatura, fermentazione a temperatura controllata, macerazione post-fermentativa di 20-25 giorni dall'inizio della fermentazione, pressatura soffice e fermentazione malolattica in con affinamento su fecce nobili di fermentazione per circa 90 giorni.

Maturazione:

in botti di rovere di Slavonia da 35 hl, barriques da 225 litri e tonneaux da 500 litri di rovere francese per circa 24-36 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi.

Note degustative: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi appena granati.

Profumo intenso floreale e fruttato di frutti rossi, con sentori speziati misti ad intense note minerali. Gusto dolce, morbido, di grande struttura, con tannini vellutati. Retrogusto lungo, fresco e persistente che lascia in bocca intense sensazioni fruttate e speziate.

Abbinamento: si accompagna ai primi piatti di carne, alle carni rosse ed ai formaggi mediamente e molto stagionati.

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Formato:

bottiglia da 750 ml e Magnum 1,5 lt.

Confezione:

astuccio singolo e cartone da 6 bott.



Grapes: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino.

Exposure: South-South West.

Altitude: 300 m above sea level.

Soil:

tending towards mixed clay consistency.

Training system: spurred cordon.

Average yield per hectare: 6/6.5 tons.

Harvest: by hand into crates, starting in the second-third decade of October.

Vinification: destemming, temperature-controlled fermentation, 20-25 days of post-fermentative maceration from the beginning of the fermentation, soft pressing and malolactic fermentation with maturing on fine fermentation lees for approx. 90 days.

Ageing: in Slavonian oak barrels with a capacity of 35 hl, in barriques with a capacity of 225 l and in French oak tonneaux with a capacity of 500 l for about 24-36 months.

Maturing in the bottle: at least 6 months.

Tasting notes: deep ruby red colour with soft garnet hues.

Intense floral bouquet with scents of red fruit and spicy aromas mixed with intense mineral hints. Sweet, mellow taste with a broad structure and velvety tannins. Long, fresh and persistent aftertaste, which leaves intense fruity and spicy sensations in the mouth.

Serving suggestions: suitable for serving with first dishes of meat, red meats and medium-mature/very mature cheeses.

Alcohol content: 13.50% Vol.

Size: 750 ml bottle, 1.5 l magnum.

Packaging:

Single box and carton of 6 bottles.

