



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2015



Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	300 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma di allevamento	Guyot
Densità	1300 piante/ha
Età dei vigneti	44 anni
Resa/ha	26 q.li
Resa/pianta	2 kg
Vendemmia	Le uve, provenienti dal nostro vigneto più vecchio, vengono raccolte i primi giorni di Ottobre, a mano
Alcool	14%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche 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 circa 14 - 18 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 6 mesi
Caratteristiche organolettiche	Limpido, rosso rubino molto intenso Complesso, intenso con note speziate (pepe nero e tabacco) e sentori di confettura di piccoli frutti rossi Strutturato, potente, con un ottimo rapporto tra tannini e forza acida, nel complesso molto elegante
Abbinamenti	Primi piatti, carni arrosto e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°C
Produzione annuale	6.000 bottiglie

