

# CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2017



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 100%
<b>Altitudine</b>	300 mt s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità</b>	5000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	15-25 anni
<b>Resa/Ha</b>	60 q.li
<b>Vendemmia</b>	Fine settembre, a mano
<b>Alcool</b>	14.5%
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Invecchiamento</b>	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 hl) per 14-18 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 6 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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.
<b>Abbinamento</b>	Primi piatti, carni arrosto e formaggi semi tagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Produzione Annuale</b>	6.000 bottiglie

I MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

92 points

VINIBUONI  
D'ITALIA  
4/4 stelle



89 points

IVINI DI  
VERONELLI

89 points

Doctor Wine  
by Daniele Cernilli  
92 points



90 Top

falstaff

92 points



92 points

