

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
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.

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

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Formato:
bottiglia da 750 ml e Magnum 1,5 l.

Confezione:
astuccio singolo e cartone da 6 bott.



Grapes: 90% Sangiovese,
5% Canaiolo and 5% Colorino.
Exposure: South - Southwest.
Altitude: 300 m above sea level
Soil:
tending towards mixed clay consistency.
Cultivation system: spurred cordon.
Average yield per Ha: 7/7,5 tonnes.
Harvest: by hand into crates, starting in
the last ten days 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
tuscan pecorino cheese.

Alcohol content: 13,5 % vol.
Size: 750 ml bottle, 1.5 l magnum.
Packaging:
single box and carton of 6 bottles.

