

CHIANTI CLASSICO RISERVA

SANGIOVESE 100% | 3.500 bt.



VIGNA | FOGLIO 91 PART. 64

ALTITUDINE 350 slm.

TERRENO: magro ricco di Alberese e carbonati

CEPPI PER ETTARO: 5000

ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

VENDEMMIA

Prima metà di ottobre,
uve raccolte e selezionate a mano e
trasportate alla cantina in cassette.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e macerazione sulle bucce
per 24 gg a 25°C.

Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia
da 20 hl per 15 mesi e 9 mesi in vasche di
cemento vetrificato,
poi almeno 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ALCOOL: 13,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: < 5,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: < 0,7 g/l

SOLFOROSA LIBERA: 21 mg/l

SOLFOROSA TOTALE: 53 mg/l

ESTRATTO SECCO: 28,5 g/l

*annata 2016

