

Chianti Classico Riserva

Il Chianti Classico Riserva ha un colore rosso rubino intenso. Al naso prevalgono le note di frutta matura e mirtillo nero con un sapore ampio, concentrato e intenso. Ha un piacevole sentore di ciliegia matura ed una lunga persistenza con tannini dolci e perfettamente integrati con la struttura del vino

Le uve diraspate e pigiate delicatamente per creare il minor danno possibile alle bucce consentono un'ottima estrazione di colore e tannini morbidi.

La fermentazione alcolica degli zuccheri viene effettuata in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata non superiore ai 30°C.

La micro-ossigenazione, che fissa gli antociani e rende più stabile il colore, viene eseguita in più fasi della vinificazione. Il vino viene lasciato a contatto con le bucce per 2-3 settimane.



DENOMINAZIONE	<i>Chianti classico D.O.C.G</i>
UVE	<i>100% Sangiovese</i>
GRADAZIONE ALCOLICA	<i>13,5%</i>
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE	<i>50.000</i>
UBICAZIONE DEI VIGNETI	<i>Panzano in Chianti</i>
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	<i>Sud, 450 m.s.l.m.</i>
DENSITÀ D'IMPIANTO	<i>5.500 vitilha</i>
Età DELLE VITI	<i>15 anni</i>
DATA DELLA VENDEMMIA	<i>Inizio ottobre</i>
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	<i>Svolta</i>
AFFINAMENTO	<i>18 mesi in barriques, 4 mesi in botte di rovere</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	<i>6 mesi</i>