



Chianti Classico Riserva DOCG 2016

La tradizione dell'alta qualità del Chianti Classico. I suoi profumi ed il suo gusto sono il connubio del Sangiovese con due varietà internazionali, Merlot e Syrah.

Denominazione: Chianti Classico DOCG Riserva

Varietà: 90% sangiovese, 5% merlot, 5% syrah

Prima annata prodotta: 1970

Conduzione agronomica : in conversione Biologica

Area di produzione: Greve in Chianti

Posizione delle vigne: 230-400 m slm con esposizione Sud-Suovest, Nord e Sud

Suoli: argillosi, ricchi di pietra alberese e colombino

Forma di allevamento: guyot e cordone speronato

Età e densità dei vigneti: 5-30 anni; 4000-7000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale, ultima settimana di settembre per merlot e syrah; prima settimana di ottobre per il sangiovese

Vinificazione: fermentazione alcolica a 26-30°C in vasche d'acciaio e macerazione della durata di 15 giorni. Fermentazione malolattica sia in legno che in acciaio.

Affinamento: in barrique da 225 e 300 litri per 12 mesi e in botti grandi di rovere di Slavonia per altri 12 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso con nuance violacee. Al naso si presenta complesso con sentori di visciola, mora matura e cassis ai quali si fondono note speziate di cannella, noce moscata e pepe fresco. Al palato è morbido e fresco con l'alcol che tende ad arrotondare le asperità tanniche. Lungo e con finale tostato. Può invecchiare in bottiglia oltre i 10 anni

Alcol: 14.0%

Produzione: 50.000 bottiglie/anno

Formato: 0.75 l, 1.5 l, 3 l, 5 l

