



## ***Azienda Agricola La Mirandola***

### **SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA**



<b>Tipo di vino:</b>	Chianti Classico Docg;
<b>Tipo uve:</b>	Sangiovese e Colorino
<b>Terreno:</b>	Collinare;
<b>Sistema di coltivazione:</b>	Guyot;
<b>Vinificazione:</b>	Tradizionale in rosso, con frequenti rimontaggi e delestage, per una maggiore estrazione di colori e di sostanze polifenoliche con macerazione di 10-15 giorni.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino;
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Profumo intenso di sottobosco e note erbacee con tracce di lamponi
<b>Struttura:</b>	alta;
<b>Temperatura di servizio:</b>	ambiente;
<b>Commercializzazione:</b>	almeno 30 mesi dalla vendemmia e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
<b>Grado alcolico:</b>	14 gradi.
<b>Produzione annua in bottiglie</b>	1.500

*Dott. Lorenzo Scala*

*Località La Mirandola, 51*

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

TEL.: +39 0577 743001 • FAX: +39 0577 743001

e-mail: [INFO@lamirandolanelchianti.COM](mailto:INFO@lamirandolanelchianti.COM)

[WWW.lamirandolanelchianti.COM](http://WWW.lamirandolanelchianti.COM)