



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



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

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

CEL: +39 340 4897320

e-mail: INFO@lamirandolanelchianti.COM

WWW.lamirandolanelchianti.COM