



RISERVA
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.



SCHEMA TECNICA

Tipo di vino: Chianti Classico Riserva
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: Note terrose, di taglio, tracce di cuoio e lamponi

Struttura: Medio-alta

Temperatura di servizio: Ambiente

Invecchiamento: Affinamento in botti di 10Hl. Per almeno 6 mesi. Almeno 3 mesi in bottiglia

Commercializzazione: Almeno 30 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 14 gradi

