

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

SCHEDA TECNICA	
Nome del Vino	CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
Annata	2019
Tipologia	Vino Rosso
Zona di Produzione	Loc. Poci Radda in Chianti (SI)
Resa uva	25 q.li per ettaro
Uvaggi	Sangiovese 95% e 5% altri vitigni a bacca rossa
Periodo Vendemmia	Ottobre inoltrato visto l'altitudine di circa 500 mlm
Vendemmia	Manuale con scelta dei grappoli migliori
Grado Alcolico	14,0%
Vinificazione	Condotta in vasche di acciaio con macerazione di 20 giorni.
Maturazione e Affinamento	Effettuato parte in botti di rovere e parte in vasca per 24 mesi totali e per finire affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
Quantità prodotta	6000 bottiglie da 0,75L
Caratteristiche organolettiche	Di colore rosso cupo tendente al granato , odore fruttato di frutti rossi con lieve sentore di legno, sapore asciutto equilibrato caldo con struttura importante e vellutata . Vino di buona intensità e grande persistenza .
Abbinamento	Accompagna perfettamente arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi locali stagionati .
Temperatura di servizio	18-20°c
Note	La nostra azienda è certificata BIOLOGICO da ICEA IT BIO 06 n. operatore B3913