



RISERVA
CHIANTI CLASSICO
DENIMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione:	Chianti Classico D.O.C.G.
Vitigno:	Sangiovese
Zona di produzione:	Barberino Val D'Elsa
Sistema di allevamento:	6000 piante per ettaro – Guyot
Resa per pianta di uva:	1,0 Kg.
Temp. max. di fermentazione	30°C
Vinificazione:	20 gg. a tini aperti con frequenti rimontaggi
Invecchiamento:	12 mesi in barriques 225 l.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino scuro
Profumo:	Tipico di frutti rossi maturi, intenso, leggermente speziato
Sapore:	Buona concentrazione, strutturato e lungo, con buon equilibrio
Gradazione alcolica:	13,50% vol.
Estratto secco totale:	30,35 g/l.
Acidita' totale:	5,60 g/l.
Acidita' volatile:	0,50 g/l.
Gastronomia:	Arrosti misti con cacciagione, minestre, formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	18°