

CHIANTI CLASSICO
Riserva



Denominazione / Denomination

Chianti Classico D.O.C.G. RISERVA

Vitigno / Varietal

80% Sangiovese 15% Merlot 5% Colorino.

Zona di produzione / Growing area

Radda in Chianti

Forma di allevamento/Training system

Guyot

Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano e selezionati i primi giorni di Ottobre dalla nostra vigna "Chielle"

Harvest

At the beginning of October: the grapes of our "Chielle" vineyard are hand-picked by choosing the best bunches.

Vinificazione e affinamento

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche. Qui ha inizio la fermentazione alcolica; un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28° con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Dopo il vino nuovo viene trasferito in botti di rovere di Slavonia da 30HL dove si attende la seconda fermentazione (malolattica) e vi invecchia almeno 24 mesi prima di essere imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura 6 mesi prima della commercializzazione.

Vinification and ageing

After the removal of the grapes from the stalks the soft pressing follows. The first fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of about 28°C. Frequent pumping of the grape dregs and wine-crushing are done and in the end the skin steeping lasts 25 days.

The malolactic fermentation is then done into Slavonian oaks barrels; here the wine stays at least 24 months before being bottled.

A further refinement of its taste follows for min. 6 months in the bottle.

Note sensoriali- Abbinamento

Rosso rubino intenso . All'olfatto risulta intenso e persistente con richiami balsamici e speziati. Indicato cacciagione carne grigliata.

Sensory Profile – wine pairing

Bright ruby red colour. Persistent and intense aroma with hints of balsamic and spicy. Drink with wild and grilled meal.