



# CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Selezione delle migliori uve di Sangiovese con Canaiolo e Malvasia nera (5%), affinato per un anno in vasche di acciaio e successivamente per due anni in botti grandi di rovere da 22Hl. Profumi intensi di frutti rossi maturi, sottobosco e leggera speziatura. Il sorso è rotondo pur mantenendosi fresco e sapido. Si abbina a salumi e formaggi stagionati, primi piatti strutturati e secondi piatti di carni rosse alla griglia.

## UVE

Selezione di Sangiovese 95%, Canaiolo e Malvasia Nera 5%

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche di Acciaio

## AFFINAMENTO

2 anni in botti grandi di rovere da 22Hl

## LUOGO DI PRODUZIONE

Castellinuzza, Lamole - Greve in Chianti (FI)

## ALTITUDINE DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

## TIPOLOGIA DI TERRENI

Scisti e arenarie di galestro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e archetto chiantigiano

## DENSITA' DI IMPIANTO

4000 piante per ettaro

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primi giorni di Ottobre

## GRADAZIONE

13,5 % Vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

## PRODUZIONE

2000 bottiglie/anno

## EVOLUZIONE POTENZIALE

10-12 anni

