



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Chianti Classico Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Sangiovese 100%

ALTITUDINE

380 - 440 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepiciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato e Guyot

VENDEMMIA

Metà settembre; uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese; resa per ettaro 65 quintali

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata; macerazione in acciaio per 15 giorni circa in; cemento; fermentazione malolattica in botti grandi di rovere francese, usate.

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 24 mesi; 20% di primo passaggio, 80% di secondo passaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

LONGEVITA'

Oltre 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, al naso, complessità che ci regala note di fiori e frutti maturi, accompagnati dall'inconfondibile pepe nero. In bocca confettura di more e amarene.

ABBINAMENTI

L'acidità naturale di questo sangiovese e la sua struttura si abbinano bene con la tradizionale bistecca alla fiorentina e anche a formaggi di lunga stagionatura.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml
3000 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

