



VALLEPICCIOLA



## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**Denominazione:** Chianti Classico DOCG

**Zona di produzione:** Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Altitudine:** 380/440 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese.

**Resa per ettaro:** 65 quintali

**Densità di impianto:** 5,000 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e guyot

**Vendemmia:** Fine di settembre / prima decade di ottobre, Uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese aziendali.

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata; macerazione in acciaio per circa 15 giorni; fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

**Invecchiamento:** In botti grandi per circa 18-20 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, note di amarena, lampone, violetta e vaniglia.

Tannini eleganti e setosi con una buona persistenza retrolfattiva e finale sapido.

**Grado alcolico:** 14,5%