



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vini Rossi

ZONA DI PRODUZIONE:

Territorio delimitato dai comuni di S. Casciano, Tavarnelle, Barberino, Greve, Castellina, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Radda e Poggibonsi. Comuni della Toscana

VITIGNO:

Sangiovese 90%; Canaiolo nero 10%

COMPOSIZIONE SUOLO:

I vigneti sono posti in zone collinari ad una altitudine che varia tra i 290 e i 350 m s.l.m.; substrati calcareo-marnosi, scisti argillosi, misto a ciottolami.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

VENDEMMIA:

Manuale tra la fine di Settembre e inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE: Tutta l'uva viene raccolta manualmente e tutte le operazioni seguenti sono volte al mantenimento della integrità degli acini che ancora interi vengono macerati per circa 10/12 giorni in contenitori di acciaio ad una temperatura di 26/28°C; successivamente il vino è stato travasato in serbatoi di acciaio dove a temperatura controllata e con l'innesto di batteri selezionati si attende il termine della fermentazione malolattica per poi proseguire l'affinamento in botti di legno. Il vino è stato imbottigliato e fatto affinare in bottiglia prima della vendita che per il Chianti Classico è dal 1° Ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

CONSERVAZIONE: 18°

SERVIZIO: 20°

DATI ORGANOLETTICI:



Colore: Rosso rubino vivace di buona consistenza che con il tempo si evolve verso il granato.



Profumo: Intenso, persistente, fine, talvolta con profumo floreale di mammola e con un pronunciato carattere di finezza nell'invecchiamento.



Sapore: Asciutto, morbido, corposo, equilibrato, armonico, leggermente tannico.

ABBINAMENTO:

carni bianche e pollame; carni grigliate e saltate.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese 500g V.Q.

Pesi: casse da 6 bottiglie. Peso lordo 7,3kg Peso netto 4,5 kg

Composizione E-pal 80 x 120: 120 casse da 6 bottiglie (24 casse per piano)

