



Chianti Classico Riserva 2018



DENOMINAZIONE:	Chianti Classico Riserva DOCG
UVAGGIO:	100% Sangiovese
TERRENO:	Calcere e Argilla
ALTITUDINE:	450-500 slm
VIGNETI:	Gaiole in Chianti (SI) Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
ETÀ VIGNETI:	25-45 anni
RESA:	30 q.li/ha
VENDEMMIA:	Settembre/Ottobre 2018 Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante
VINIFICAZIONE:	L'uva è raccolta e selezionata a mano e delicatamente pigiata. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nombrot e la macerazione ha una durata di 15 giorni
AFFINAMENTO:	24 mesi in Tonneaux esauste e botti grandi di rovere Grenier e 3 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO:	Gennaio 2021
PRODUZIONE:	4 000 bottiglie da 0,75 Lt, 60 bt da 1,50 Lt
ALCOOL:	15,00 %
TAPPO:	Trescases Bouchons – Superior Naturel - Selezione Riecine 45-25