

CHIANTI CLASSICO  
Riserva



# Chianti Classico D.O.C.G. RISERVA

## Vitigno / Varietal

80% Sangiovese 15% Merlot 5% Colorino.

**Zona di produzione / Growing area:** Radda in Chianti

**Forma di allevamento/Training system:** Guyot

## Raccolta

I grappoli sono raccolti a mano e selezionati i primi giorni di ottobre dalle nostre vigne migliori.

## Harvest

The grapes of our best vineyards are hand-picked at the beginning of October with only the best bunches being used.

## Vinificazione e affinamento

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche. Qui ha inizio la fermentazione alcolica; un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28°C con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Successivamente il vino nuovo viene trasferito in botti di rovere di Slavonia da 30HL dove si attende la seconda fermentazione (malolattica) e vi invecchia almeno 24 mesi prima di essere imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura 6 mesi prima della commercializzazione.

## Vinification and ageing

After removing the grapes from their stalks, the soft pressing follows. The first fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of about 28°C. Frequent pumping over the grape dregs and wine-crushing is carried out and the skin steeping lasts 25 days.

The malolactic fermentation is done inside Slavonian oaks barrels; here the wine remains for at least 24 months before being bottled.

A period of bottle fining follows for a minimum 6 months.

## Note sensoriali- Abbinamento

Rosso rubino intenso . All'olfatto risulta intenso e persistente con richiami balsamici e speziati. Indicato per cacciagione e carne grigliata.

## Sensory Profile – wine pairing

Bright ruby red colour. Persistent and intense wine with hints of balsamic and spices.

Pair with wild game and grilled meats.