



piemaggio



**Denominazione: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.**  
**Zona di produzione:** ( Fioraie) Castellina in Chianti

**Vendemmia annata** 2010

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Colorino, Canaiolo  
Ciliegiolo 10%

**Altitudine dei vigneti:** 350-480 mt slm

**Tipologia di terreno:** Terreno di medio impasto,  
ricco di minerali, galestro e alberese.

**Sistema di allevamento:** Guyot. Vendemmia verde e  
diradamento. Raccolta manuale con selezione delle  
uve all'interno di un vigneto con ottime  
caratteristiche produttive e di esposizione

**Densità di impianto:** 4800

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso a temperatura  
controllata in vasche d'acciaio con macerazione  
sulle bucce per circa 25 giorni con rimontaggi e  
delestage.

**Temperatura di Fermentazione:** 28-30 °C

**Invecchiamento:** circa 36 mesi con passaggio in  
vasche di cemento vetrificato, botti di rovere  
francese da 25 Hl e tonneaux

**Affinamento:** Minimo 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 18 °C

**Note Organolettiche:** Questo vino viene prodotto  
solo nelle migliori annate. Al naso : **intenso, fine e  
persistente** con sentori di **frutti di bosco e  
mammola** Al palato ha una struttura intensa ed  
elegante valorizzata dall'equilibrio tra tannino ed  
acidità.

**Abbinamenti:** Carni rosse, stufati e formaggi  
stagionati.