



CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

Denominazione:

Chianti Classico DOCG

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Sangiovese 100%

Altitudine:

380/440 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepiciola

Tipologia del terreno:

Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Cordone speronato e Guyot

Annata:

Annata classica. Le piogge primaverili hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, adatte a affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80. A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve.

Vendemmia:

Fine di settembre / prima decade di ottobre, uve provenienti da tutti i vigneti di Sangiovese aziendali; resa per ettaro di 65 quintali.

Vinificazione:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata; macerazione in acciaio per circa 15 giorni

Fermentazione malolattica in botti di rovere francese.

Invecchiamento:

Barrique per circa 24 mesi, 20% di primo passaggio 80% di secondo passaggio.

Affinamento in bottiglia:

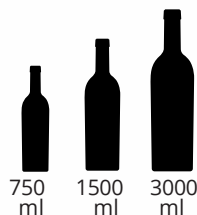
6 mesi

Longevità:

Oltre 10 anni

Alcol: 14% Vol

Temperatura di servizio: 18°-20° C

**Formati disponibili:**

750
ml

1500
ml

3000
ml

Note di degustazione:

Colore rosso rubino brillante, note di violetta e ciliegia matura. Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.

Abbinamento:

L'acidità naturale di questo Sangiovese, si abbina bene con la pasta al ragù e cinghiale in umido, oltre che con il maiale alla griglia.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718

info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com