

## CHIANTI RISERVA D.O.C.G



## ITALIANO

**VITIGNI:**  
Sangiovese 95%, altri vitigni nobili 5% .

**TERRENO:**  
medio impasto argilloso.

**ETA' DEI VIGNETI :**  
dai 3 ai 17 anni.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
cordone speronato.

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:**  
60 QL.

**DENSITA' CEPPI:**  
5000 per Ha .

**VENDEMMIA:**  
manuale con selezione delle uve .

**VINIFICAZIONE:**  
tradizionale in rosso a temperatura controllata .

**MATURAZIONE:**  
inox e botti di rovere 20 mesi.

**AFFINAMENTO:**  
6 mesi in bottiglia.

**COLORE:**  
rosso rubino intenso, tendente al granato.

**PROFUMO:**  
intenso, e persistente con note speziate.

**SAPORE:**  
vitale, leggermente tannico .

**GRADI ALCOLICI:**  
14,5 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
17-18 °C

**ACCOSTAMENTI:**  
per le sue caratteristiche si adatta ai  
primi piatti importanti, alle carni rosse,  
arrosti e selvaggina.

## ENGLISH

**VINES :**  
Sangiovese 95%, others 5% .

**VINE LAND:**  
slightly argillaceous.

**AGE OF THE VINEYARDS:**  
from 3 to 17 years.

**GROWING SYSTEM:**  
Spurred Cordon.

**AVERAGE YIELD PER HECTARE:**  
60 QL.

**STUMP DENSITY :**  
5000 per hectare.

**HARVEST:**  
by hand with grapes selection.

**VINIFICATION:**  
traditional red vinification at  
controlled temperature.

**AGING :**  
in stainless steel and 20 months in wooden barrels.

**REFINEMENT :**  
6 months in bottle.

**COLOUR :**  
deep ruby-red colour, becoming garnet  
red during the aging.

**SCENT :**  
deep, persisting whit spices fragrances.

**TASTE :**  
slightly tannic.

**ALCOHOL CONTENT:**  
14,5 % vol

**SERVING TEMPERATURE:**  
17-18 °C

**COMBINATIONS:**  
first dishes with meat, red meat,  
roasted meat, game.

Sagra 2011. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.