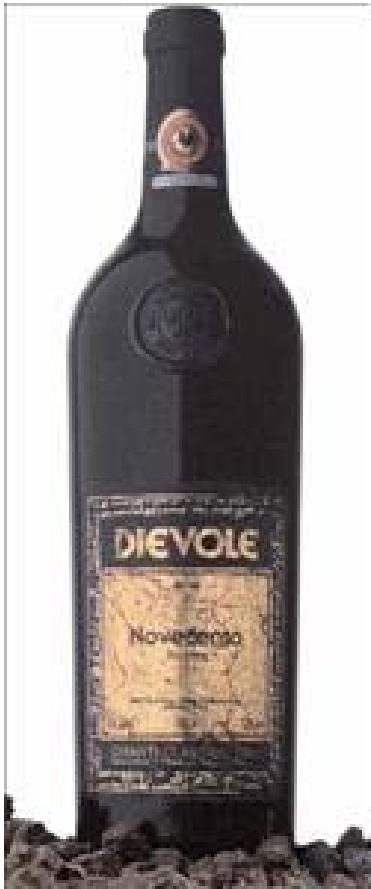


<http://dievole.it/it/catalogue/productsDetail.aspx?idmaster=43>



Novacento - Chianti Classico

DOCG Riserva "Novacento" 2007

Il Chianti Classico Riserva "Novacento" è composto dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vari vitigni autoctoni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione dei vigneti Sessina e Massoni e Colombaio.

Aspetto agronomico

Altitudine: 300-420 mt slm.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: marna, alberese e calcare.

Sistema di Allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.500 piante di media per ettaro.

Età delle viti: 5 anni - 20 anni per gli impianti vecchi.

Resa per ettaro: 45 q.li.

Produzione media per pianta: 0,8 kg.

Epoca vendemmia: metà ottobre.

Grado alcolico: 14% - **Acidità totale:** 5,8 g/l

Zuccheri: 1,5 g/l - **Estratto secco:** 33

Affinamento

In barrique francesi e americane di primo fino al terzo assaggio, per circa un anno.
Affinamento in bottiglia per circa un anno.

Vinificazione

Macerazione in tini botte tronco-conici da 80 hl. per 15-20 gg. Pre-macerazione per 3 gg. a 5°. La macerazione continua fino a 28-30°. Post-macerazione per una settimana a 28-30°. Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea.

Note organolettiche

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: fruttato con aromi di caffè e cacao, prugna, ribes e amarena.

Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e complesso, velluto.

Abbinamenti: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° Preferibile stappare un ora prima.

Bottiglie prodotte: 40.000 bordolesi da 0,750 lt.; 1.000 magnum da 1,500 lt.; 100 doppie magnum da 3,000 lt.

Imballaggio: in cartone o in cassa in legno da 6 bottiglie per le bordolesi. Cassa in legno singola per le magnum e doppie magnum.



*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*