

[http://ilmolinodigrace.com/it/wine/chianti\\_classico\\_riserva](http://ilmolinodigrace.com/it/wine/chianti_classico_riserva)



## IL MOLINO DI GRACE

### Chianti Classico Riserva 2005

**Uvaggio** 100% Sangiovese

**Zona di Produzione** Collina, tra 300 e 400 metri di altitudine

**Sistema di** Cordone speronato a 3-5 gemme

**Vendemmia** Inizio Ottobre, a mano

**Colore** Rosso rubino intenso

**Fermentazione** Alla temperatura controllata di 30C, periodo di macerazione intorno ai 20 giorni con ripetute follature, fermentazione malolattica svolta.

**Invecchiamento** Il vino viene trasferito in botti di rovere Slavonia ed in barriques di legno francese, di primo e secondo passaggio, per un periodo di 11 mesi.

**Profumo** Fruttato e speziato, aromi di piccoli frutti rossi, confettura di ciliegie e pepe bianco

**Sapore** Strutturato e complesso, tannini dolci ed avvolgenti, retrogusto persistente

**Produzione Annuale** 37 hl/ha

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