

http://www.quercetodicastellina.com/scheda_generica.php?tipo_vino=Chianti+Classico+Riserva



Vigneto Belvedere Chianti Classico Riserva 2007

NOME VINO: Vigneto Belvedere

ANNATA: 2007

CLASSIFICAZIONE: Chianti Classico Riserva

UVAGGIO: 90% Sangiovese, 10% Merlot

PRIMA VENDEMMIA: 2006

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 7000

UBICAZIONE VIGNETO: Loc. Querceto - Castellina
in Chianti

ALTITUDINE: 450/480 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Medio impasto calcareo
marnoso ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 60 q.li di uva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITA' DI VITI PER ETTARO: 6.666

VENDEMMIA: Effettuata a mano in Settembre/
Ottobre 2007

VINIFICAZIONE: Serbatoi di acciaio a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28° - 30°

TEMPO DI MACERAZIONE: 20/22 giorni

INVECCHIAMENTO: 18 mesi barriques 225 lt nuove e tonneau 500 lt. 12 mesi in
bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,18%

ACIDITA' TOTALE: 5,9 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO: 1 Giugno 2009

FORMATI: 750 ml, 1,5 lt, 3,00 lt

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