



# Chianti Classico

## Riserva DOCG

### Uve

Sangiovese 85%  
Cabernet Sauvignon 15%

### Denominazione

DOCG Chianti Classico "Riserva"

### Dati Analitici

*Alcool:* 13,80° vol  
*Estratto Secco:* 31,0 g/l  
*Polifenoli Totali:* 2730 mg/l

### Vigneti

*Altitudine:* 300 m.s.l.m.  
*Forma allevamento:*  
Cordone Speronato  
*Densità:* 5000 ceppi/ha  
Inerbimento artificiale dei terreni  
con *Trifolium subterraneum*  
Produzione media: 55 q.li/ha  
(con diradamento dei grappoli)

### Tecniche di produzione

Fermentazione e Vinificazione  
a temperatura controllata.  
Macerazione di 20 gg.  
Con controllo analitico del  
potenziale fenolico.  
Il vino matura per 12 mesi in  
Tonneaux di rovere francese da

350 lt e successivamente per  
altri 12 mesi in botti da 15 hl di  
rovere francese e di slavia.  
Da disciplinare subisce un  
periodo di affinamento in botti-  
glia di almeno 3 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

colore rosso rubino tendente al  
granato con l'invecchiamento.  
Profumi complessi intensamen-  
te fruttati amalgamati in un  
bouquet raffinato. In bocca  
presenta tannini dolci ben inte-  
grati in una trama gustativa  
fitta e persistente dove domi-  
nano note di spezie e di cacao.

### Temperatura di servizio:

18 °C

### Abbinamenti

Carni rosse arrosto o alla gri-  
glia; umidi e stracotti di carni  
rosse o selvaggina. Formaggi  
ben stagionati.

### Confezioni



Chianti Classico Riserva  
cartone 6 bottiglie da lt 0,750



Chianti Classico  
Riserva  
bottiglia da lt 0,750  
in astuccio singolo



Chianti Classico Riserva  
cartone 6 bottiglie da  
lt 0,750 in astuccio singolo

### Azienda Agricola Poggio Torselli

I-50026 San Casciano in Val di Pesa (Fi) Via Scopeti, 10  
Tel. +39 055 8290241 - Fax +39 055 8290771

[poggiotorselli@telematicaitalia.it](mailto:poggiotorselli@telematicaitalia.it) - [www.poggiotorselli.it](http://www.poggiotorselli.it)