

CHIANTI CLASSIQUE, « Réserve » DOCG



Raisins

Sangiovese 85%
Cabernet Sauvignon 15%

Dénomination

DOCG Chianti Classico « Riserva »

Données analytiques

Alcool : 13,80°C
Extrait sec : 31 g par litre
Phénols : 2730 mg par litre

Vignes

Altitude : 300
Forme de cultivation : Cordon Eperonné
Densité : 5000ceps par hectare.
Herborisation artificielle des terrains avec du trèfle souterrain.
Production moyenne : 55 quintaux par hectare (avec sélection des grappes)

Techniques de production

Fermentation et vinification à température contrôlée.
Macération de 20 g avec contrôle analytique du potentiel phénique.
Le vin mûrit pendant 12 mois dans des tonneaux de rouvre français de 350 litres, puis pendant 12 autres mois dans des fûts de 15 hl de rouvre français et de Slavonie.
Le règlement exige ensuite une période de raffinement en bouteille d'au moins 3 mois.

Caractéristiques sensibles

Couleur rouge rubis tendant en vieillissant au grenat.
Riches parfums intensément fruités amalgamés en un bouquet raffiné.
Parsemé de tanins sucrés, goût dense et persistant où dominent des saveurs d'épices et de cacao.

Température de boisson : 18°C

Dégustation

A déguster avec des viandes rouges rôties ou grillées ou en sauce ; et du bœuf en daube et des fromages faits.

Confections

carton de 6 bouteilles de 0,750 litre

bouteille de 0,750 litre dans un étui singulier carton de 6 bouteilles de 0,750 litre en étuis singuliers

