CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 80% - Merlot 20%

Annata 2015

Vigneti: 1,5 ha piantati nel 1999 2 ha nel 2005

Piante per ettaro: 3700-5000

Altitudine: 250-350 mt s.l.m.

Esposizione: sud, sud-est

Terreni: ricchi di calcari marnosi ed arenarie

Coltivazione: Controllo e mantenimento del cordone speronato con potature corte a fine inverno. Apporti nutritivi con fertilizzanti organici a base di stallatico a inizio inverno e prima del germogliamento. Cimature periodiche per il controllo della vegetazione e controllo della produzione con selezione manuale dei grappoli prima dell'invaiatura. Leggeri e periodici defogliamenti da dopo l'allegagione. Difesa con lotta integrata. Raccolta manuale in piccole cassette.

Resa: 63 q./ ha.

Vinificazione: La macerazione sulle bucce procede per circa 20 giorni in vasche di cemento e acciaio. La fermentazione alcolica viene iniziata con lieviti selezionati. La malolattica viene completata nelle vasche. In seguito il vino viene affinato in tonneau usati di rovere americano e francese. Dopo circa 4 anni e mezzo di affinamento viene imbottigliato ad Aprile 2019. Verrà messo in commercio dopo almeno 6 mesi di bottiglia.

Produzione: circa 2.000 bottiglie

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Sangiovese 80% - Merlot 20%
alc. 14,5% by vol

Vintage 2015

Vineyards: 1,5 ha planted in 1999 - 2 ha in 2005

Plants per ha: 3700-5000

Altitude: 250-350 m. a.s.l.

Exposure: south, south-east

Soil: layers of marly chalk and sand with presence of clay

Cultivation: Monitoring and maintaining the cordon with short pruning in late winter. Nutritional supplements with organic fertilizers manure to early winter before bud burst. Periodic toppings for vegetation control and production control with manual selection of the grapes before veraison. Light defoliation after fruit setting. Defense with integrated control. Handpicking in small baskets.

Yield per ha: 63 tons per hectare

Vinification: Skin maceration is carried out for about 20 days in steel vats and cement vats. Alcoholic fermentation is started with selected yeasts. Malolactic fermentation is completed in vats, then the wine is aged in French and American oak used tonneau, medium toasting.
After 4 and a half years ageing the wine is bottled in April 2019.
Released after at least 6 months ageing in the bottles.

Production: about 2.000 bottles