



CHIANTI RISERVA d.o.c.g. Vendemmia 2007

Azienda Produttrice
Az. Agraria "Anna"
di Colucci Fabio
Poggibonsi (SI)

Gradazione alcolica
13,5 %

Numero di bottiglie prodotte
3.000/Bordolesi 0.75 litri

Uvaggio
Sangiovese

Maturazione
**Il vino è invecchiato per circa 6 mesi
in botti rovere francese da 5 hl.
Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.**

Informazioni sul vigneto

Vigneto di 5 ettari con esposizione ovet/sud-ovst. Terreno a medio impasto composto da argilla e pietre. Allevamento a cordone speronato con una densità di 5.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro
50 qli.

Tecnica di vinificazione

La vendemmia avviene manualmente, al momento di massima maturazione in piccole ceste. Il mosto è direttamente collocato nei tini d'acciaio inossidabile per la fermentazione, che procede dai 16 ai 18 giorni, molto lentamente, regalando struttura e colore al vino. Dopo la fermentazione, il vino è trasferito in un nuovo tino di acciaio dove viene avviata la fermentazione malolattica che ne accresce il sapore e la dolcezza. Quando questa fase è completata il vino è messo in botti di rovere francese da 500 litri in cui è fatto invecchiare. Passati circa 6 mesi, e dopo diversi assaggi e test di laboratorio, il vino è pronto per essere imbottigliato senza essere filtrato e affinato: Un'ulteriore fase d'invecchiamento che va dai 6 ai 10 mesi avviene in bottiglia, prima che il nostro vino venga messo in commercio.

Caratteristiche

Il nostro Chianti Riserva è estremamente profumato, con sapori fruttati di ciliegia, lampone e prugna. Si accompagna piacevolmente a piatti di carne, vitello, maiale, primi piatti della tradizione toscana e formaggi mediamente stagionati.

