

Chianti Riserva Alticato

8,50€

UVAGGIO

Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%) altri (5%)

UBICAZIONE VIGNETI

Comune di Trequanda (Siena)

SUPERFICIE VIGNETO

18 Ha (iscritti a Chianti in cui selezionare le migliori uve)

ALTITUDINE VIGNETO

450 mt. S.l.m.

TIPO TERRENO

Tendenzialmente sciolti, sabbioso-limosi, a reazione neutra-alcaina, di origine marina

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ CEPPI

5.000 per Ha.

PRODUZIONE PER ETTARO

70 Q.li

RESA UVA IN VINO

70%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre/inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte subiscono una macerazione a freddo fino a 3 giorni

FERMENTAZIONE ALCOLICA

La fermentazione viene effettuata in fermentino in acciaio inox. E' attivata grazie a lieviti selezionati e condotta fino all'esaurimento degli zuccheri con follature e rimontaggi ad una temperatura non superiore a 28°C. Ridotta la temperatura a 19-20°C il mosto macera sulle bucce per 3-8 giorni.

FERMENTAZ. MALOLATTICA

in barriques

AFFINAMENTO

il vino viene poi travasato direttamente nelle barriques dove rimane sulle fecce per alcuni mesi e poi, dopo il travaso, completa la maturazione per ulteriori 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa



6 mesi

ALCOL SVOLTO

14 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è assai intenso e caratteristico, con sentori intensi di confettura e spezie, ben supportato da una nota tostata. Il sapore è armonico, persistente, piacevolmente secco e sapido che si fa più morbido con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Merita di accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati