

Deutsch

Produktionszone Chianti Classico Docg – Barberino Val D’Elsa (FI)

Rebsorten Sangiovese 90% Cabernet & Merlot 10%

Vinifikation Aufmerksame Selektionen, Sanftes Pressen, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Malolaktische Gärung

Ausbau in französischen Eichen-Barriques und Eichenfässern von 25hl während ca. 18 Monaten in der Flasche

Serviervorschläge Trinktemperatur: 18°C, 30 Minuten vor dem Servieren entkorken. Empfohlen zu rotem Fleisch, Braten und Halbhart-Käse

Charakteristische Merkmale Rote, intensive Farbe. Elegant mit seidiger Struktur.

Flaschengröße Lt. 0,75 ; 1,50

Alkoholgehalt Vol. 14,5 %

Säuregehalt – pH 4,9 g/l – 3,66

Trockenextrakt 29,7 g/l

Vermerk langes Lagerpotential

From our best vintages we select our finest Sangiovese and we select it for our Riserva. Through a rigorous attention during the various wine making and refining phases we strive to enhance its characteristics by adding to the primary fruit, complexity and roundness.

OBTAINED FROM THE VINIFICATION OF SELECTED GRAPES, THROUGH THE REFINEMENT IN OAK, THE *CASA SOLA RISERVA* BECOMES A BALANCED AND SEDUCING WINE

Production Area Chianti Classico Docg – Barberino Val D’Elsa (FI)

Grapes 90% Cabernet & Merlot 10%

Vinification The grapes are carefully selected, soft pressed, fermented at controlled temperature in stainless steel. Complete malolactic

Ageing and Refinement 18 months in wood 20 hl and barriques, the wine is then refined for min 8-10 months in bottle.

Serving Suggestions T. 18°C. Uncork at least one hour before consumption Traditionally combined with game dishes, grilled meats, stews and mature cheese.

Features Deep ruby red color with light garnet hues, notes of evolving ripe fruit, slightly spicy with balanced tannins: robust but not aggressive.

Bottle Lt. 0,75; 1,50

Alcohol by Volume Vol. 14 %

Acidity – pH 4,9 g/l – 3,66

Dry Extract 29,7 g/l

Notes great aging capacity

English

CHIANTI CLASSICO 2007 RISERVA DOCG “CASA SOLA”

Nelle annate più pregevoli selezioniamo il nostro miglior sangiovese per dedicarlo alla Riserva. Attraverso una rigorosa attenzione alle varie fasi di vinificazione e di affinamento cerchiamo di esaltarne le caratteristiche aggiungendo al frutto, complessità e rotondità .

OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE SELEZIONATE , ATTRAVERSO L’AFFINAMENTO IN BARRIQUES IL *CASA SOLA RISERVA* DIVENTA UN VINO EQUILIBRATO E SEDUCENTE.



Zona di produzione Chianti Classico Docg – Barberino Val d’Elsa (FI)

Uve Sangiovese 90 Cabernet & Merlot 10 %

Vinificazione Attenta selezione delle uve, Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d’acciaio, malolattica completa

Invecchiamento 18 mesi in botti e barriques affinamento in bott.8/10 mesi

Come servire: 18°C; Stappare almeno un’ora prima. Tradizionalmente abbinato a piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granato, sentori di frutta matura piacevolmente in evoluzione e lievi note speziate, equilibrato nei tannini robusti ma non aggressivi.

Bottiglia Bordolese Lt 0,75; 1,50

Gradazione alcolica Vol. 14,5 %

Acidità – pH 4,9 g/l – 3,66

Estratto secco 29,7 g/l

Nota grande capacità di invecchiamento