



FATTORIA "CASA SOLA"

CHIANTI CLASSICO

Via di Cortine 5 50021 Barberino V.E. FIRENZE ITALY

Tel. +39 055 8075028 - Fax +39 055 8059194 - Email - casasola@chianticlassico.com

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2003

Area di produzione: selezione delle migliori uve all'interno dei 26 ettari di proprietà nelle colline del Chianti Classico ad una altitudine media di 330 metri s.l.m.

Forma di allevamento: Cordone speronato, Guyot Densità piante da 3500 a 6000

Vendemmia a mano con una produzione massima: 65 q.li/ha

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, elevato in botti da 20 Hl per 24 mesi, (in parte in barriques francesi) affinamento in bottiglia per min. 10 mesi.

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

CARATTERISTICHE

- Uvaggio: Sangiovese 90%
 - Cabernet 7%
 - Merlot 3%
- Grado alcolico: 14,50 %
- Acidità totale 4,7 g/l
- PH: 3,69
- Estratto secco totale 32,1 g/l
- Colore: rosso rubino brillante con riflessi granata
- Profumo: intenso e persistente, pulite e raffinate note di frutta in confettura affiancate da note speziate di liquirizia e vaniglia
- Sapore: morbido, caldo di ottima struttura, giustamente tannico, molto persistente
- Bottiglie prodotte: 15.000
- Servire a 18 °C

