



## 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](mailto:casasola@chianticlassico.com)

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2004

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 18 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: 13,50 %
- Acidità totale: 4,79 g/l
- PH: 3,27
- Estratto secco totale: 26,7 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

