

CHIANTI CLASSICO 2009

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. 14,50 %

Acidità – pH 4,94 g/l – 3,80

Estratto secco 31,5 g/l

Nota grande capacità di invecchiamento