



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 2006

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

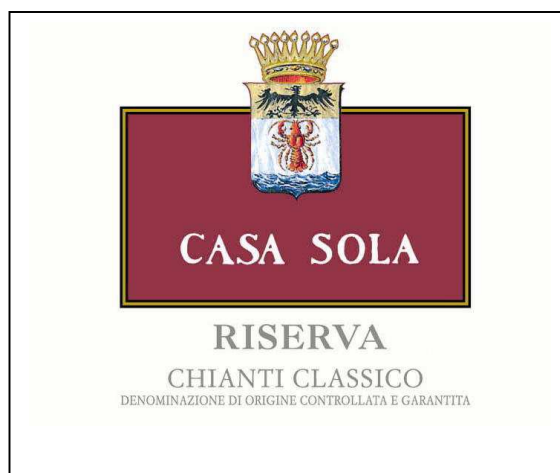
Vendemmia a mano con una produzione massima: 65 q.li/ha

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio per 3 sett., 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: 14,00 %
- Acidità totale 5,2 g/l
- PH: 3,49
- Estratto secco totale 27,9 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



Nonostante il lungo invecchiamento Casa Sola Riserva è vino di ottima freschezza e dai profumi intensi. Ottimo con arrostiti, cacciagione, carni alla brace