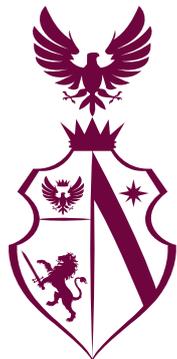


VILLA A SESTA



RISERVA

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE Il Chianti Classico Riserva è prodotto con uve selezionate dai vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

TIPOLOGIA DEI TERRENI esposti a Sud, Sud Est ad un'altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei rappresentati maggiormente da terreni mediamente scoscesi, pietrosi, profondi, con un buon effetto drenante.

UVAGGIO Sangiovese 92%, Cabernet Sauvignon 8%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 55 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

VINIFICAZIONE l'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata solo successivamente.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO la maturazione del Chianti Classico Riserva avviene in botti da 13 hl. per 30 mesi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino. Avvolgenti e dolci aromi di marasca, viola, tabacco, vaniglia, cioccolato nero e spezie mediterranee. Al naso è inconfondibile il timbro fruttato minerale e speziato. Al gusto sensazioni tattili di pienezza, ricchezza e morbidezza. La frutta rossa matura e le spezie in un lungo abbraccio di note finemente tostate, donano a questo vino grande eleganza gustativa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



RISERVA