



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

PRIMA ANNATA	VARIETÀ	VIGNETO	SISTEMA DI ALLEVAMENTO
1975	100% Sangiovese	30 anni - 40 anni 450-500m s.l.m Calcicare e argilla	Sistema di allevamento: Guyot e cordone Resa: 40 q/ha Densità di impianto: 5500-6000 piante per ha

DENOMINAZIONE: Chianti Classico Riserva DOCG
ANNATA: 2019
VIGNETI: Gaiole in Chianti (SI)
 Interamente a conduzione biologica (certificazione ICEA)
VENDEMMIA: Settembre/Ottobre 2019. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.
VINIFICAZIONE: L'uva è raccolta e selezionata a mano. La fermentazione avviene in vasche di cemento non vetrificate Nombrot e la macerazione ha una durata di 15 giorni
AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande di rovere Grenier. 3 mesi di affinamento in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO: Dicembre 2021
PRODUZIONE: 8000 bottiglie da 0,75 Lt, 150 bt da 1,50 Lt
ALCOL: 14,00 %
TAPPO: Treccases Bouchons – Superior Naturel – Selezione Riecine 45-25
ETICHETTA: Arte Vino Studio, Officina Grafica



PREMI

Chianti Classico Riserva DOCG			
2018	94 JS		
2017	93 WS	92 WA	93 JS
2016	93 WA	93 JS	
2015	92 WS	93 JS	***
2009	90 WS	92 JS	
2007	92 JS		
2005	90 WS		
2004	90 WS		
2001	91 WA		
2000	91 WA		
1999	91 WS	90 WA	***
1997	93 WS	92 JS	
1995	90 WS		
1988	***		
1986	***		



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale.

Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono **Polynature riciclabili e rigenerabili** conformi alla **Direttiva EU 94/62/EC** e certificate **CSI Recyclable Poly laminate**. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate **PEFC**: solo carta **riciclata e riciclabile da foreste rigenerate**; gli inchiostri utilizzati sono **biodegradabili**.