



## Scheda Tecnica

# CHIANTI CLASSICO RISERVA 2022

D.O.C.G



### Vigneto

30 anni - 40 anni  
450-500 m s.l.m  
Calcere e argilla.  
Guyot e cordone  
Resa: 50 q/ha  
Densità: 5500-6000 pl/ha

### Varietà

100% Sangiovese

### Prima annata

1975

**Conduzione biologica  
(Certificazione ICEA)  
dei vigneti dal 2006**

### Alcol

14,00 %

### Vendemmia manuale

Settembre/Ottobre 2022. 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 ad acino intero, in vasche di cemento Nombrot non vetrificate. La macerazione ha una durata di 15/20 giorni.

### Processo di affinamento

24 mesi in botte grande di rovere Grenier e 3 mesi di affinamento in bottiglia

### Imbottigliamento

Dicembre 2024

### Numero di bottiglie

7130 bt da 0,75 Lt, 100 bt da 1,50 Lt

### Tappo

Lafitte Natural  
Selezione Riecine 45-24

### Etichetta

Arte Vino Studio e Officina  
Grafica



### Premi

2021	93 Wine Advocate	93 James Suckling	94 Antonio Galloni
2020	93 James Suckling	92 Decanter	92 Wine Advocate
2019	94 James Suckling	92 Wine Spectator	94 Decanter
2018	94 James Suckling	93 Antonio Galloni	
2017	93 Wine Spectator	93 James Suckling	90 Wine Enthusiast
2016	93 James Suckling	94 Decanter	93 Wine Advocate
2015	93 James Suckling	92 Wine Spectator	

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 Recyclabe Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.

