



Scheda Tecnica

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2023

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

15,50 %

Vendemmia manuale

Settembre/Ottobre 2023. 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

6500 bt da 0,75 Lt, 100 bt da 1,50 Lt



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
93 | 93 | 93 | 94 | 94 | 93 | 93 | 93



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
92 | 93 | 92 | | 93 | 92 | 93 | 93



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
| | | 93 | 93 | 92 | 94 | 95



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
92 | | 93 | | 92 | 91 | | 94



2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022
93 | 94 | 95 | | 94 | 94 | 94 | 93



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

