



## Chianti Classico Riserva



### KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico Riserva  
DOCG



### PRODUKTIONSGBIET

Chianti Classico-Zone



### REBSORTE

95% Sangiovese  
5% Canaiolo



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

### BODENTYPOLOGIE

Der Weinberg erstreckt sich, gegen Süden ausgerichtet, in Höhenquoten um 400 Meter in Pian d'Albola, in den Hügeln von Radda in Chianti, auf gut strukturierten Skelettböden von lehmiger Textur (die für die gesamte Chianti Classico-Zone charakteristische "Galestro"-Erde).

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon-Zapfen/Strecker und capovolto toscano (modifizierter Guyot-Schnitt).

### PFLANZDICHTEN

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der aus von handgelesenen Trauben gewonnene Most fermentierte circa drei Wochen in horizontalen Gärbehältern. Der Jungwein wurde unmittelbar nach Abschluss des biologischen Säureabbaus zur 15-monatigen Reifung in Eichengebinde travasiert: 10% der Weinpartie reifen in Barriques aus Allier-Eiche, 90% in traditionellen Fässern aus slawonischer Eiche. Danach wurde der Wein 12 Monate im Edelstahl und nach der Abfüllung zusätzlich 3 Monate in der Flasche verfeinert.