

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2011 TORRE BIANCA

MATERIA PRIMA

UVAGGI: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
PROVENIENZA: San Casciano in Val di Pesa, localita' Chiesanuova, provincia di Firenze
ZONA DI RACCOLTA: Collina altezza 360 mt
SUPERFICIE IMPIEGATA: 6,22 ha
PIANTE: Da vivaio cloni selezionati autoctoni da 6 a 35 anni di eta'
PIANTA: Normale
CORRISPONDENZA AMBIENTE: Ottima
CONCIMAZIONE: Organica biologica
CONTROLLO ERBE SPONTANEE: Meccanico e manuale
TRATTAMENTI: Rame, zolfo
IRRIGAZIONE: No
RACCOLTA: Manuale con selezione dei grappoli
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e guyot

VINIFICAZIONE

PIGIATURA: Uva diraspata e pigiata leggermente
SPREMITURA: Soffice con pressa pneumatica
FERMENTAZIONE: Con le bucce a temperatura controllata di 28 gradi per 12 giorni
INVECCHIAMENTO: in tini di cemento vetrificato, in tini di acciaio inox sotto argon e poi in bottiglia
TRAVASI: Secondo necessita'
PRODOTTI USATI NELLA VINIFICAZIONE: Lieviti selezionati e aggiunta di SO2 secondo necessita'
IMBOTTIGLIAMENTO: Manuale con macchina
DATA IMBOTTIGLIAMENTO: Giugno 2016

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso, tendente al granato
ODORE: Intenso fruttato e persistente
SAPORE: Secco, equilibrato di buona tannicit 
TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°
TEMPO OTTIMALE DI INVECCHIAMENTO: 2-3 anni
CANTINA OTTIMALE PER LA CONSERVAZIONE: Ambiente fresco a temperatura costante
14 – 16° - Umidit  60 – 70%