



RISERVA 2006

Chianti docg

Vigneti: Terreni declivi di medio impasto, argillosi con esposizione sud/sud-est ad una altitudine di 245 mt. s.l.m.; impianto con densità di 3.500 piante/ettaro

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Forma di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 45 ql. circa

Epoca di raccolta: La vendemmia manuale è avvenuta l'ultima settimana di Settembre, con cernita delle uve in campo e prima della diraspatura.

Vinificazione: Una vinificazione particolarmente accurata, a partire dalla diraspatura-pigiatura, che è stata eseguita delicatamente. Quindi il mosto ha iniziato la fermentazione spontaneamente in piccoli tini di acciaio. Vengono eseguiti délastage e rimonte, inizialmente ogni giorno e poi diradati; la temperatura di fermentazione, è stata sempre tenuta sotto controllo; la fermentazione e macerazione si sono svolte in circa 23 giorni, con l'effettuazione della fermentazione malolattica.

Affinamento: Dopo la svinatura il vino è stato affinato tre anni sempre in tini di acciaio, con controlli continui e frequenti travasi, quindi imbottigliato e messo in commercio dopo due anni di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: Un Chianti Riserva prodotto con metodi di vinificazione all'avanguardia, utilizzando esclusivamente acciaio inossidabile. Colore rubino brillante luminoso, bella densità e succosità del frutto e nitidi accenni floreali di viola e macchia mediterranea, dai profumi freschi di frutti di bosco, ribes, fragoline, rosa canina; Gusto secco, morbido, fresco, ben bilanciato. Di ottima complessità ed intensità con note vegetali e animali. Grande struttura tannica, che il tempo ha arrotondato e ammorbidito.

Alcol: 13%

Certificazione EU biologico: Suolo e Salute



la Salceta, organic Tuscany's winery
via Setteponti Levante 54b, 52024 Loro Ciuffenna, Toscana, Italy
Phone: +39 3440109342 - mail: mail@lasalceta.it
www.lasalceta.it



Instagram lasalceta



la Salceta, vignaioli in Toscana



@lasalceta

