

BORGO SANTINOVO

— 1390 —

Chianti Colli Senesi 2012 docg Riserva

Denominazione. D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Colorino 5%

Bottiglie prodotte: 1'000 bottiglie da 0,750 l.

Terreni: i terreni sono collinari di origine pliocenica e olocenica con suoli di tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi di scheletro calcareo, con abbondante presenza di travertino.

Altezza: 250m.

Esposizione: i vigneti dell'azienda sono per la maggior parte esposti verso ovest.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro.

Età dei vigneti: i vigneti sono stati piantati nel mese di marzo del 2002 con una concezione moderna.

Vendemmia: la vendemmia è stata effettuata a piena maturità, raccogliendo manualmente le uve e ponendole in cassette areate da 20 kg.

Fermentazione: dopo la tempestiva diraspatura e pigiatura dei grappoli, il pigiato è stato avviato alla fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox mantenendo una temperatura di 26-28°C, la macerazione sulle bucce si è prolungata per circa 21 giorni.

Dopo la svinatura ed una leggera pressatura delle vinacce, il vino è stato avviato immediatamente alla fermentazione malolattica, che per il Merlot avviene in barrique di rovere francese.

Affinamento: Il Sangiovese insieme al Colorino vengono affinati barrique di Rovere di secondo e terzo passaggio per 18 mesi; il Merlot viene affinato per 18 mesi in barrique di Rovere Francese nuove o di primo passaggio. Al termine del periodo di affinamento il vino viene assemblato ed imbottigliato. L'affinamento in bottiglia è di almeno 4 mesi.

Gradazione indicativa: 14% Vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo intenso di ciliegia e con retrogusto speziato, in bocca si presenta caldo e voluminoso, con una buona struttura impreziosita da una sensazione tannica vellutata.

Abbinamenti: Vino che si abbina perfettamente con le carni alla griglia e con la selvaggina.

Temperatura di servizio: 16-18°C.