



## **CHIANTI Riserva 2006**

**Denominazione.** D.O.C.G.

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Bottiglie prodotte:** 1'250 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:** il Chianti Riserva dell'azienda Borgo Santinovo nasce da una accurata e severa selezione delle uve migliori già dal mese di agosto. La vendemmia vera e propria, iniziata il ..... ed eseguita solo dopo il raggiungimento della piena maturità della buccia, ha permesso un'ulteriore selezione dei grappoli migliori, raccolti manualmente personale specializzato in cassette areate e tempestivamente diraspati.

**Fermentazione:** dopo la diraspapigiatura 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 <30°C, la macerazione sulle bucce si è prolungata per circa 13-15 giorni.

Dopo la svinatura il "fiore" è stato avviato immediatamente alla fermentazione malolattica.

**Affinamento:** Il Chianti Riserva è stato affinato per circa 10-12 mesi in botticelle di rovere francese da 500 hl prima di essere imbottigliato ed affinato ulteriormente per almeno 4 mesi.

**Gradazione indicativa:** 13,5% 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