



Terre di Melazzano
AZIENDA AGRICOLA

VINO CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Riserva Cantinato Biologico



Il vino Chianti Classico Riserva Cantinato D.O.C.G.

In questa bottiglia abbiamo selezionato un blend dei nostri **migliori Sangiovesi**, unendo, all'atto dell'imbottigliamento, il 10% di Merlot e il 5% di Cabernet, precedentemente stagionati per un anno in barrique.

La stagionatura prosegue poi per altri due anni, uno in botte e l'altro in bottiglia.

Si presenta con un colore rosso rubino con "archetti" persistenti. Odore intenso con sentori di frutta matura. Gusto asciutto, vellutato, leggermente tannico. Retrogusto persistente con intensità crescente.

Indicato con arrosti, selvaggina, umidi, formaggi stagionati, primi piatti strutturati.

bottiglia: 0,750 L
peso lordo: 1,500 Kg
peso netto: 0,750 Kg

Scheda tecnica

NOME DEL VINO CHIANTI
Chianti Classico Riserva Cantinato

DENOMINAZIONE
Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

VITIGNI
85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet

ZONA DI PROVENIENZA
Greve in Chianti (FI)

TERRENO
60% medio impasto, 40% galestroso

DENSITÀ DI IMPIANTO
5.000 viti/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
80% Cordone speronato, 20% Archetto toscano

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

RESA PER ETTARO
60 quintali di uva

PRODUZIONE
15.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5°

VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio termoregolate per 21 giorni

INVECCHIAMENTO
Sangiovese 24 mesi in botti di rovere, Merlot e Cabernet 12 mesi in barriques francesi

AFFINAMENTO
10 mesi in bottiglia

COLORE
Rosso rubino, con archetti persistenti

PROFUMO
Intenso con sentori di frutta matura, mora e prugna. Leggera nota di vaniglia

SAPORE
Asciutto, caldo, di buona struttura, che evolve in una elegante e fine complessità

ABBINAMENTI
Arrosti, umidi, cacciagione e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18° C



Terre di Melazzano
AZIENDA AGRICOLA

www.terredimelazzanowine.com www.terredimelazzano.it

Contatti

Via di Melazzano 6
telefono 055.853190 fax 055.853765
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia
info@terredimelazzano.it