



*Terre di Melazzano*

FONDATA NEL 1959

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](http://www.terredimelazzanowine.com)

## Contatti

Via di Melazzano 6  
telefono 055.853190 fax 055.853765  
50022 Greve in Chianti, Firenze, Italia  
[info@terredimelazzanowine.com](mailto:info@terredimelazzanowine.com)