



# CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. 2019

## LA MONTANINA



### IL VIGNETO

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Ciliegolo

Vigneto: Poggino

Superficie vigneto: 1 ha

Età media impianti: 12 anni

Terreno: argilloso ricco di scheletro

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 350 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

### VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Selezione accurata delle uve. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 28 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in inox, seguita da una maturazione in tonneau di rovere francese da 500 Lt prevalentemente usati per un periodo di 12 mesi. Assemblaggio del vino in vasche cemento. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno diciotto mesi.

### PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 14,70 %

Estratto secco netto : 30,5 g/l

Acidità totale : 5,2 g/l

pH : 3,44

Acidità volatile netta : 0,59 g/l

Anidride solforosa totale : 55 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante, fragrante e complesso all'olfatto con sentori floreali e speziati. Saporito, molto equilibrato, con tannini fini ed una personalità originale e complessa.