

CHIANTI CLASSICO SERETINA RISERVA



ALTITUDINE VIGNETI: 550 METRI

ESTENSIONE VIGNETO: 4.00 HA

DENSITA' VITI: 4500 PIANTE X HA

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITIGNI: 95% SANGIOVESE

5% MALVASIA NERA

QUANTITA' DI UVA X PIANTA: 1/1.2 KG

EPOCA DI RACCOLTA: 1-2 SETTIMANA DI
OTTOBRE

MODALITA' DI RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: IN VASCHE DI ACCIAIO E
TRONCO CONICI DI LEGNO

FERMENTAZIONE: PER CIRCA 25 GIORNI

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26/28°

INVECCHIAMENTO: IN BOTTI DI ROVERE DI
SLAVONIA DA 7.5 HL

TEMPI DI INVECCHIAMENTO: 36 MESI

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

ABBINAMENTI CIBO: CIBI DA LUNGA COTTURA