



CASTELLO LA LECCIA

RISERVA

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

| | |
|--------------------------------|---|
| VITIGNO | Quasi interamente Sangiovese con una piccola quantità di Malvasia Nera |
| GRADO ALCOLICO | 14,5% |
| BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA | 5.000 |
| ALTITUDINE DEI VIGNETI | 350-500 s.l.m |
| ESPOSIZIONE | S/SO |
| ETÀ DELLE VIGNE | 15-25 anni |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Argilla, limo, sabbia, presenza di galestro e alberese. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| N° CEPPI PER ETTARO | 4.500 |
| RESA / ETTARO | 45 |
| EPOCA VENDEMMIA | Settembre - Ottobre. Le uve vengono accuratamente scelte nel vigneto e sono la selezione delle migliori uve dell'azienda. |
| VINIFICAZIONE | Le uve diraspate e pigiate, sono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata e svolgono una criomacerazione prefermentativa per 24h. Successivamente, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 27°-28° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 20-24 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento. |
| MATURAZIONE | La maturazione avviene in botti di rovere per 18 mesi (provenienza Francia, capacità 2.000 litri). |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | 6 mesi. |
| PRIMA ANNATA PRODOTTA | 2006 |
| NOTE DI DEGUSTAZIONE | Colore rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il Chianti Classico Riserva è un vino di buona intensità e grande persistenza, al naso ha un aroma intenso di violette e un'eleganza che migliora con il tempo. Al palato è vibrante, minerale e vellutato, con un tannino denso, morbido e maturo. |
| ABBINAMENTO | Accompagnate questo vino con carni rosse, agnello arrostito, cinghiale e cervo. |

