



CASTELLO LA LECCIA

## RISERVA

### Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
GRADO ALCOLICO	14,5%
BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA	7.500
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350-500 s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	15-25 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Formazione di sillano con presenza di 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 12 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.

