



CASTELLO LA LECCIA

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
BOTTIGLIE PRODOTTE	50.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350-500 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	9-15 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Formazione di sillano con presenza di alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPPI PER ETTARO	5.200
RESA / ETTARO	45 HL/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Tra Settembre e Ottobre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano.
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 26° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 10-12 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.
MATURAZIONE	La maturazione avviene per 12 mesi; 8 mesi in cemento e 4 mesi in botti di rovere (provenienza Francia, capacità da 2.000 a 2.500 litri).
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 3 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	1950
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino brillante. Al naso ciliegia, frutti rossi e aromi floreali. Al palato è morbido e fresco, buona acidità e buon livello di tannino.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Lasagna, un ragù di carne, agnello arrosto o vitello arrosto.

