

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terra di Seta

NOME DEL VINO

Terra di Seta Chianti Classico
Riserva DOCG

DENOMINAZIONE

Chianti Classico DOCG Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

VINIFICAZIONE

La fermentazione è stata preceduta dalla criomacerazione in tini di acciaio. Tutti i processi di vinificazione sono stati eseguiti sotto controllo della temperatura e della pressione prodotta in fermentazione dalla anidride carbonica presente. Questo vino non ha subito la pressatura delle vinacce durante la svinatura che avviene per sgrondatura. L'invecchiamento è avvenuto per 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

AFFINAMENTO

Affinamento per tre mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

480 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno sassoso di tipo 'Galestro' e 'Alberese'.

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9100