



CECCHI



Chianti Riserva

Denominazione: Chianti Riserva D.O.C.G.
Zona di produzione: Colline del Chianti
Vendemmia annata: 2015
Numero di Bottiglie: 120.000

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%
Altitudine: 270 metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Alcalino di media consistenza
Resa per ettaro: 80 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone Speronato e Guyot

Vinificazione: tradizionale in rosso con temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 6 mesi in barrique e minimo 4 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16-18 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.

Note organolettiche: Cecchi Chianti Riserva racchiude intensità e freschezza in armonia con una complessità aromatica e una struttura che ne garantisce longevità.

Abbinamenti: Da servirsi con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net