



# CECCHI



## Chianti Riserva

**Denominazione:** Chianti Riserva D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Colline del Chianti  
**Vendemmia annata:** 2016  
**Numero di Bottiglie:** 120.000

**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](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)