



Castello della Paneretta



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

In primavera abbiamo avuto piogge abbondanti che hanno fatto ritardare lo sviluppo e la crescita dell'uva, l'estate è stata caratterizzata da piogge e temperature basse rispetto agli scorsi anni, dopodiché abbiamo avuto un settembre con temperature miti, nonostante ciò abbiamo portato in cantina l'uva sana con una maturazione perfetta. Dopo il periodo della svinatura e sfeccatura il vino che ne è venuto fuori è di ottima qualità. La macerazione (con frequenti rimontaggi giornalieri) è stata fatta in tini di acciaio termo-controllati ed è durata 5 giorni.

Il vino è stato poi affinato in botti di rovere francese da 30 hl per 2 anni ed è stato successivamente messo in bottiglia nel mese di settembre e sono state prodotte 22.500 bottiglie.

<i>Colore</i>	Rosso rubino
<i>Profumo</i>	Complesso con note di sottobosco e ciliegie
<i>Gusto</i>	Pieno ed armonico con tannini morbidi
<i>Uve</i>	Sangiovese 90% , Canaiolo 10%
<i>Alcol</i>	13,5 % vol.
<i>Acidità volatile</i>	0,41 gr/l
<i>Acidità totale</i>	5,30 gr/l
<i>Estratto secco</i>	27,8 gr/l

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net