



VILLA A SESTA



“Riserva”

Chianti Classico Riserva DOCG

Zona di produzione: Il Chianti Classico Riserva è prodotto con uve selezionate dai vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Tipologia dei terreni: esposti a Sud, Sud Est ad un' altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei rappresentati maggiormente da terreni mediamente scoscesi, pietrosi, profondi, con un buon effetto drenante.

Uvaggio: Sangiovese 92%, Cabernet Sauvignon 8%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 55 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata solo successivamente.

Maturazione ed affinamento: la maturazione del Chianti Classico Riserva avviene in botti da 13 hl. per 30 mesi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino. Avvolgenti e dolci aromi di marasca, viola, tabacco, vaniglia, cioccolato nero e spezie mediterranee. Al naso è inconfondibile il timbro fruttato minerale e speziato. Al gusto sensazioni tattili di pienezza, ricchezza e morbidezza. La frutta rossa matura e le spezie in un lungo abbraccio di note finemente tostate, donano a questo vino grande eleganza gustativa.

Abbinamenti gastronomici: Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C