



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Klassifizierung:	DOCG – Denominazione di origine controllata e garantita
Produktionsfläche:	Fattoria Rignana
Rebsorten:	85% Sangiovese, 15% Merlot
Orientierung:	Südsüdwesten
Höhe:	300 Meter über dem Meeresspiegel
Bodentypologie:	Tonhaltiger Kalkstein
Anbausystem:	Guyot, Spalierziehung mit Kordon
Pflanzendichte:	5000 Pflanzen pro Hektar
Erntebeginn:	30 September, von Hand geerntet
Vinifizierung:	21 Tage in Edelstahlbehälter bei einer kontrollierten Temperatur von max. 27°C.
Reifung:	24 Monate in Eichenfässern aus 1. und 2. Hand
Abfülldatum:	20.05.2013
Produktion:	12.000 Flaschen 0,75 lt. 250 Flaschen 1,5 lt. 60 Flaschen 3 lt.
Alkohol:	15%
Säure:	4,59 g/l
Trockenmasse:	26,4 g/l
pH:	3,42
Organoleptischer Charakter:	Tiefrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Gewürze. Weich und anhaltend im Geschmack.
Gastronomische Empfehlung:	Besonders empfehlenswert für Wildgerichte und Käse.

