



Fattoria Casaloste



CHIANTI CLASSICO RISERVA 1994

Impianto vigneto	1989
Composizione suolo	Argillo calcareo di tipo galestroso
Esposizione vigneto	Ovest
Sistema di allevamento	Cordone speronato doppia posta bilaterale
Trattamento dei vigneti	Inerbimento controllato e utilizzo di solo rame e zolfo
Data vendemmia	12 Ottobre 1994
Stato sanitario dell'uva	Perfetto
Concentrazione zucch.	23,5 g/100 ml
Dell'uva	
Vinificazione	in vasca inox da 50 HL, lievito secco selezionato per la produzione di grandi vini rossi da invecchiamento che rilascia un elevato contenuto di polisaccaridi nel vino, estrazione soffice dei polifenoli dalle bucce con "delestage".
Durata della macerazione	28 giorni
Fermentazione malolattica	in barriques a fine dicembre, mantenendo la temperatura del vino tra 25° e 28° C
Elaborazione	Per 16 mesi in barriques nuove di rovere francese dell'Allier
Imbottigliamento	Maggio 1997
Affinamento	in bottiglie coricate in locali termocondizionati, per un periodo minimo di nove mesi
Gradazione alcolica	13 % vol
Ac:totale	5,4 g/l (in ac, tartarico)
S02 totale	58 mg/l
Numero bottiglie prodotte	6600