



Fattoria Casaloste



Chianti Classico Riserva 2004

Il Chianti Classico Riserva, è generalmente la selezione delle migliori uve della Fattoria Casaloste, ottenuto con uve Sangiovese è invecchiato completamente in barrique di rovere francese per un periodo di circa 14 mesi. Messo a riposare in botti grandi per altri tre mesi viene affinato in bottiglia per almeno 5 mesi prima di essere messo in commercio. Di colore rubino intenso si presenta complesso al naso. Il suo bouquet fonde in armonia i tipici aromi fruttati del Sangiovese con le eleganti note di legno senza che quest'ultime prevarichino la tipicità del Chianti Classico. Vino ricco di spessore al palato si presenta vellutato e armonico con un ottimo equilibrio tra acidità e tannini dolci.

E' un vino da invecchiamento in grado di esprimere anno dopo anno sempre nuove e interessanti sensazioni. Ideale per carni rosse esprime tutta la sua potenza con la cacciagione e la bistecca cucinata alla griglia, ma è con i formaggi stagionati a pasta dura che esalta tutta la sua armonia e tipicità.

Nome del Prodotto	Chianti Classico Riserva (DOCG)
Anno	2004
Controllo di qualità	Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero
Certificazioni	Prodotto Biologico certificato ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) Aut.Mi.p.a.f. n° 91737 del 18.7.2002 Reg. CEE 2092/91 B216
Impianto vigneti:	1981
provenienza	Scelto delle migliori uve dell'azienda
Composizione suolo:	Terreno sabbioso argilloso sub – alcalino lievemente calcareo;
Esposizione vigneti	Est, sud – est; ovest
Sistema di allevamento:	archetto toscano e cordone speronato doppia posta bilaterale
Uve	Sangiovese 95% , altri vitigni 5%
Trattamenti ai vigneti:	si utilizzano solo rame e zolfo secondo quanto previsto dal disciplinare per l'agricoltura biologica
Data inizio vendemmia:	7 ottobre 2004; raccolta uva a mano in cassette da 18 kg con doppia cernita sia in campo sia la momento della diraspatura
Vinificazione:	in vasche inox di piccole dimensioni con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, alternando rimontaggi a “delestage”
Durata della macerazione:	22 giorni
Fermentazione malolattica:	A fine novembre previo riscaldamento della cantina a fine fermentazione alcolica.
Elaborazione:	barriques di Rovere di Allier, per una durata di circa 14 mesi con batonage e macrossigenazione .
Alcool	13,20 % in volume
Solforosa Totale	Inferiore a 110 mg/lt
Ph	3,55
Acidità totale	5,36 gr/lt
Estratto secco netto	31,38 g/L



Fattoria Casaloste

