



## IL MOLINO DI GRACE

### RISERVA

### CHIANTI CLASSICO 2004

**UVAGGIO:**

100% SANGIOVESE

**ALTITUDINE:**

TRA 350 E 420 METRI SLM

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

CORDONE SPERONATO E CAPOVOLTO

**VENDEMMIA:**

FINE SETTEMBRE PRIMI DI OTTOBRE

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE:**

21 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA

CON UNA TEMPERATURA TRA 28 E 30 GRADI

POI FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN TINI DI ACCIAIO

**INVECCHIAMENTO:**

18 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX FRANCESI

DI SECONDO E TERZO PASSAGGIO,

**COLORE:**

ROSSO RUBINO INTENSO

**BOUQUET:**

NOTE SPEZiate, CILIEGIA, MORA, TABACCO

**GUSTO:**

BUONA STRUTTURA, OTTIMA ACIDITA', TANNINI MORBIDI E SETOSI

FINALE MOLTO LUNGO.

**ABBINAMENTI:**

ANATRA, AGNELLO SULLA GRIGLIA, TAGLIATA DI MANZO

**VENDEMMIA 2004:**

IL 2004 PARTE CON UN INVERNO MOLTO FREDDO

CON TEMPERATURE RIGIDE, PRECIPITAZIONI CONSISTENTI E RIPETUTE.

QUESTE CONDIZIONI HANNO PORTATO AD UN RITARDO DELLA RIPRESA VEGETATIVA IN PRIMAVERA DI CIRCA 10 GIORNI RISPETTO ALLE ANNATE PRECEDENTI.

PRIMAVERA REGOLARE, OTTIMO PERIODO ESTIVO CON TEMPERATURE NELLA MEDIA CHE HANNO PERMESSO UNA BUONA MATURAZIONE DELLE UVE.

LA VENDEMMIA E' INIZIATA ALLA FINE DEL MESE DI SETTEMBRE FINO ALLA SECONDA META' DEL MESE DI OTTOBRE.