

ALUIGI Chianti Classico Riserva 2014

Denominazione: Chianti Classico Riserva

Varietà: Sangiovese 100%

Vigneto di provenienza: Campo ai Peri

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 440 msl.

Terreno: Galestro composto da scisti argillo-calcaree
su roccia madre di Pietraforte

Tipo di viticoltura: Biologica

Produzione: 4.000 bottiglie



Vinificazione ed invecchiamento: Questa Riserva è il risultato di una attenta selezione di sole uve Sangiovese provenienti da un singolo vigneto posto lievemente più in basso all'interno del Podere dove il terreno presenta una maggiore componente argillosa.

Vinificato in modo naturale mediante fermentazione spontanea in tini di cemento, dopo la svinatura prosegue l'elevazione in tradizionali botti di rovere francese da 25 Hl. dove rimane per circa 24 mesi. Continua il suo affinamento in tini di cemento per circa un anno e si completa in bottiglia dove permane per un lungo periodo.

Gradazione alcolica: 14 %