

Le Fonti - Panzano

Chianti Classico Riserva DOCG 2004

Altitudine media dei vigneti: 450 s.l.m.

Composizione del terreno: Galestro (argilla, limo, sabbia)

Estensione Vigneti: 8.5 ha

Estensione Vigneti Chianti Classico DOCG: 5.7 ha

Forma di allevamento: Cordone speronato

Densità viti per ettaro: 5500 - 6000 piante

Uvaggio: 90 % Sangiovese, 10 % Merlot

L'anno 2004: Vendemmia verde - inizio agosto

Vendemmia Merlot - 29 e 30 settembre

Vendemmia Sangiovese - 6 a 13 ottobre

Fermentazione - in acciaio inox per 16 a 21 giorni

Fermentazione malolattica - in acciaio inox

Invecchiamento - 18-20 mesi in rovere francese nuovo e usato di 225 e 500 litri.

Alcol: 14 % vol.

Acidità totale: 5,9 g/l

Estratto secco: 33.1 g/l

PH: 3.41

Bottiglie imbottigliate: 7800