

LE FONTI - PANZANO

Chianti Classico Riserva DOCG

2014



Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon

Invecchiamento: 22 mesi in barriques (225l) e tonneaux (400-500l) di rovere francese, 6-9 mesi in bottiglia

La Riserva Chianti Classico persuade dalla sua eleganza e finezza. Sangiovese di cuore e con quasi due anni di invecchiamento in botti di rovere francese, questo vino mostra quanto corposo e strutturato quest'uva può diventare. Una piccola aggiunta di Merlot e Cabernet Sauvignon completano questo eccellente vino.

Ideale con bistecche e carne alla griglia e piatti tipici toscani.

Anno 2014: L'anno iniziava abbastanza piovoso e relativamente caldo. Dopo una primavera piuttosto bagnata e fresca il tempo ha migliorato solo verso fine giugno. Le temperature sono rimaste contenute con poche precipitazioni e dovevamo effettuare un'ampia vendemmia verde per poter assicurare la piena maturazione delle uva rimanente.

Dalla fine di agosto abbiamo avuto un tempo perfetto con temperature diurne di 28C che permettevano una completa maturazione delle uva prima dell'inizio della vendemmia a fine settembre

Vendemmia: Merlot: 29-30 settembre
Sangiovese: 2-6 ottobre
Cabernet Sauvignon: 7-8 ottobre

Fermentazione: in acciaio inox con contatto su le bucce per 18 a 22 giorni con invecchiamento in botti di rovere

Alcool: 14 % vol.
Acidità totale: 5,7 g/l

Bottiglie prodotte: 6600

Informazioni Generali - Le Fonti:

Altitudine : 350 - 450 m

Tipo terreno: Galestro

Superficie totale vigneti: 8.81 ha

Vigneti Chianti Classico DOCG: 5.87 ha

Allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 5500-6000 piante/ha

Coltivazione: sostenibile biologico
certificato ICEA