



CASTELLO LA LECCIA

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
GRADO ALCOLICO	14%
BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNATA	50.000
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350/500 s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	9-15 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Formazione di sillano con presenza di alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO	4.500-5.200
RESA / ETTARO	65
EPOCA VENDEMMIA	Settembre - Ottobre. Raccolta manuale delle uve, che sono accuratamente selezionate nel vigneto.
VINIFICAZIONE	Le uve diraspate e pigiate, sono trasferite in vasche d'acciaio a temperatura controllata e svolgono una criomacerazione prefermentativa per 24h. Successivamente, curiamo la fermentazione alcolica, mantenendo una temperatura di 26° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 10-12 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.
MATURAZIONE	La maturazione avviene per 8 mesi in cemento e per 4 mesi in botti di rovere (provenienza Francia/Austria, capacità da 2.000 a 2.500 litri).
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	1950
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rosso rubino brillante. Questo Chianti Classico mostra aromi ben integrati di fiori, ciliegia rossa e frutta fresca in genere. Al palato è morbido e fresco con una buona acidità e un buon livello di tannino, che lo rende un vino molto versatile per il cibo.
ABBINAMENTO	Si consiglia di abbinare questo vino con lasagna, un ragù di carne, agnello arrosto o vitello arrosto.

