



CASTELLO LA LECCIA

RISERVA

Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO	100% Sangiovese
BOTTIGLIE PRODOTTE	7.500
ALTITUDINE DEI VIGNETI	350-500 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	S/SO
ETÀ DELLE VIGNE	15-25 anni
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Formazione di sillano con presenza di alberese.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO CEPI PER ETTARO	5.900
RESA / ETTARO	35 Hl/ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	Tra Settembre e Ottobre. Le uve sono accuratamente selezionate nel vigneto a mano.
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 27°-28° ed effettuando brevi e frequenti rimontaggi. La macerazione con le bucce dura circa 20-24 giorni. Dopo la svinatura, segue la fermentazione malolattica in vasche di cemento.
MATURAZIONE	La maturazione avviene per 24 mesi. Inizialmente in cemento per poi continuare per 12 mesi in botti di rovere (provenienza Francia, capacità 2.000 e 2.500 litri).
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi.
PRIMA ANNATA PRODOTTA	2006
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore rubino intenso tendente al granato. Al naso ha un aroma intenso di ciliegia matura, frutti di bosco e violette, speziato sul finale. Il palato è minerale con un tannino denso e vellutato.
ABBINAMENTO CONSIGLIATO	Carni rosse, agnello arrostito, cinghiale e cervo

