



# TREQUANDA

## Chianti Riserva DOCG



**Denominazione:** Chianti Riserva DOCG

**Zona di produzione:** Trequanda (Siena)

**Vitigni:** sangiovese (70%), petit v., cabernet s., merlot

**Altitudine:** 450 m s.l.m., esposizione sud/sud-ovest

**Densità:** 5000 ceppi/ha; produzione media 70 q.li/ha

**Tipo di terreno:** origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

**Vendemmia:** metà settembre – inizio ottobre in base alla varietà (merlot primi di settembre, segue il sangiovese, cab. e petit v. a fine settembre/inizio ottobre)

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio a t. non superiore ai 28°C. Un délestage al giorno fino a completamento della fermentazione alcolica per favorire l'estrazione del colore e delle sostanze più nobili. Macerazione tra i 5 e i 15 gg a seconda della varietà e del grado di estrazione. Completate la fermentazione alcolica e malolattica, affinamento in barrique e/o botti per almeno 18 mesi. Segue degustazione e taglio finale. Ulteriore affinamento di qualche mese in vasca di acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

**Note sensoriali:** rosso rubino con sfumature granate. Al naso è complesso con sentori di frutti rossi in confettura, prugna e note speziate. Il sapore è pieno, morbido e il tannino elegante

**Abbinamento:** ideale con la selvaggina

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Grado alcol:** 13,5% vol

**Formato:** 0,75 l