

SCHEDA TECNICA

CHIANTI CLASSICO RISERVA



VARIETÀ :	100% Sangiovese
TERRENI :	Scisto Argilloso Di Galestro
ALTEZZA :	500 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Guyot e Cordone Speronato
VINIFICAZIONE :	<p>Le uve vengono raccolte manualmente in cassetta.</p> <p>La fermentazione e' condotta ad una temperatura di circa 26-28 gradi in botti troncoconiche di rovere.</p> <p>La macerazione dura circa un mese.</p> <p>Dopo la svinatura il vino affina per circa 18 mesi in botti grandi di Rovere francese e di Slavonia.</p> <p>Dopo l'imbottigliamento prosegue l'affinamento in bottiglia per circa 10 mesi prima di essere commercializzato</p>

Azienda agricola "IL BARLETTAIO" di Francesco Bertozzi, Via Barlettaio 86, 53017 Radda In Chianti (Siena)
 tel. +39.0577.738322 email : barlettaio@yahoo.it
www.ilbarlettaio.it

