



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

MASSI DEL COLOMBAIO

VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il Chianti Classico Monticello nasce nelle vigne dell'azienda in Loc. Cornia, Montelodoli e Vinci che si sviluppano dai 280 ai 480 metri sul livello del mare.

TERRENO: I tre tipi di terreno da cui derivano le uve di questo vino sono accomunati, fin dalla loro formazione, originatisi dal massiccio del Chianti da un'elevata pietrosità calcarea compatta che posa su una base di arenaria. Questa tipologia di terreno frena il vigore della pianta e allunga il ciclo vegetativo ed esalta la struttura del Chianti.

VENDEMMIA: Da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Le uve, raccolte esclusivamente a mano in piccole cassette, sono diraspate e vinificate in serbatoi di acciaio inox con una fermentazione a temperatura controllata di 24°C-26° C con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. La maturazione avviene in grandi botti di rovere in cui il vino riposa per 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino, al naso spiccano intense note di frutta rossa, di ciliegia e ribes, con sentori floreali di viola e vaniglia. Al palato entra morbido e dolce, ma con una piacevole sensazione di freschezza. Tannino elegante e bilanciato. Vino lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C

PRODUZIONE TOTALE: 7.000 bottiglie