



CHIANTI CLASSICO RISERVA QUERCIOLO

Tipologia del terreno:
terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree,
galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni:
350 slm

Densità media per ettaro:
5000 ceppi

Forma d'allevamento:
cordone speronato

Uvaggio:
Sangiovese

Tecniche agronomiche:
diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione.
Raccolta selezionata delle uve a mano

Tecniche di vinificazione:
macerazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature.
Segue un affinamento di circa un anno in barrique di rovere francese in piccola parte nuove ed altre di secondo passaggio durante il quale avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi prima della commercializzazione.

Tempi di consumo:
la messa in commercio solitamente corrisponde ad uno stadio di prontezza del vino nonostante ben si conformi ad un certo invecchiamento

Possibilità d'invecchiamento:
una buona struttura tannica ed un'interessante acidità permettono a questo vino un invecchiamento abbastanza lungo



PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 - 5002 San Donato in Poggio (FI) - Italia
Tel. + 39 055 8072727 - Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3472108593
www.poderelacappella.it
poderelacappella@libero.it - info@poderelacappella.it