

FATTORIA VIGNAVECCHIA



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Odoardo Beccari, esploratore, zoologo botanico ed etnologo fiorentino, dopo il suo lungo peregrinare nelle foreste del Borneo, dopo aver preso parte dell'acquisto della Baia di Assab, visitato la regione del Cheren, percorso le zone più selvagge dell'isola di Celebes, esplora la Nuova Guinea e le Moulucche...



VIGNAVECCHIA
FATTORIA

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Varietà di uve: Sangiovese, Merlot

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMI: Caratteristici, complessi di frutta matura, spezie, uniti alle note dolci del legno

GUSTO: Equilibrato, pieno, fragrante con tannini maturi che gli donano una notevole persistenza gustativa

ALTIMETRIA 450 metri s.l.m.

SUPERFICIE 17,00 ha

ESPOSIZIONE Sud-Sud Ovest

DENSITA' DI IMPIANTO 5.000 piante per ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato, Guyot

RESA HA 50-75 q. li/ha

EPOCA DI VENDEMMIA Fine settembre per il Merlot

e prima settimana di ottobre per il Sangiovese

CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA Manuale

PIGIATURA Soffice

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Cemento

TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE 28° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE 6-7 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE 10-12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO Barrique da 225 litri e tonneaux da 500

DURATA AFFINAMENTO 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi

MEDIA BOTTIGLIE PRODOTTE 13.300

ALCOL 13,5% vol.

ESTRATTO SECCO 30,00 g/l

ACIDITA' TOTALE 5,10 g/l