

Chianti Classico DOCG



Nome del vino	<i>Casale dello Sparviero</i>
Tipo di denominazione	<i>Chianti Classico DOCG</i>
Zona di produzione	<i>Castellina in Chianti</i>
Vitigni	<i>Sangiovese 95% - Canaiolo 5%</i>
Forma di allevamento	<i>Cordone speronato - guyot</i>
Densità	<i>3500 – 6200 ceppi ad ettaro</i>
Resa	<i>50 Hl per ettaro</i>
Epoca di vendemmia	<i>Metà Settembre</i>
Vinificazione	<i>Metodo tradizionale a temperatura controllata con rimontaggi.</i>
Evoluzione	<i>Affinamento 12 mesi in botte di rovere seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia.</i>
Commento tecnico	<i>Vino di ottima piacevolezza, ottenuto dalla selezione delle migliori uve dell'Azienda. Di un bel colore rubino intenso, con lievi riflessi granati, all'olfatto si apre su note di frutti di bosco e di viola mammola, al palato è asciutto e robusto con una chiusura su note di gradevole morbidezza.</i>
Abbinamenti	<i>Carni rosse e bianche, formaggi</i>
Temperatura di servizio	<i>18-20° C</i>

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	<i>13,50 % vol.</i>
Acidità totale g/l	<i>5,42</i>
Anidride solforosa libera mg/l	<i>24</i>
Anidride solforosa totale mg/l	<i>94</i>
Estratto secco totale g/l	<i>33,10</i>
Zuccheri riduttori g/l	<i>2,0</i>

