



IL COLOMBAIO
MONTERIGGIONI



CHIANTI CLASSICO

RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVAGGIO:

Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE VITICOLE:

Le viti sono allevate a Guyot e Cordone speronato in terreni collinari con pendenze rilevanti di medio impasto, su base arenaria e/o alberese ricco di ciottoli e sassi, dopo un accurata gestione del verde e diradamento dei grappoli. La vendemmia avviene manualmente nel mese di ottobre.

RESA DI UVA/Ha:

50760 quintali di uva per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Metà ottobre manualmente in cassette.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo a seguire fermentazione a temperatura controllata con sistemi di Delestage e rimontaggi giornalieri.

INVECCHIAMENTO:

50% barriques, 50% tonneaux

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 mesi.

DEGUSTAZIONE

Gusto sapido, complesso e variagato con note di frutti rossi, sapido, armonico e caldo, con tannini fini ed eleganti, finale fresco e persistente.

ABBINAMENTI:

Da abbinare a piatti saporiti anche elaborati, carni rosse, tagliata di manzo e piccola selvaggina, carni miste alla griglia.