

LA RANOCCHIAIA LUMINARE CHIANTI CLASSICO DOCG 2017



Denominazione: Chianti Classico DOCG 2017

Zona di produzione: San Casciano Val di Pesa

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Tipologia del terreno: galestro

Resa per ettaro: 00 quintali

Densità di impianto: 00 per ettaro

Sistema di allevamento: cloni di sangiovese a Guyot

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di cemento a temperatura controllata; macerazione in cemento per circa 15 giorni.

Invecchiamento: in tini di cemento per 18 mesi

Affinamento in bottiglia: per 6 mesi

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso, sentori floreali di viola e rosa fresche e fruttati di ciliegia croccante e frutti rossi, chiodi di garofano sul finale. Buona struttura caldo, con una certa morbidezza attenuata da tannini ancora ben preponderanti, una bella freschezza, buona acidità e sapidità e persistenza.

Abbinamenti: sughi al pomodoro, carni rosse, arrosti e selvaggina

Note tecniche

Alcol svolto: 14.50%

Acidità totale: 5.5 g/l

Estratto: 30 g/l

pH: 3.51