

## LA RANOCCHIAIA LUMINARE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2017



**Denominazione:** Chianti Classico Riserva 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:** 65 quintali

**Densità di impianto:** 00 per ettaro

**Sistema di allevamento:** sangiovese proveniente da vigna di 35/40 anni a cordone speronato Guyot.

**Vendemmia:** fine settembre

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

**Invecchiamento:** in tini di cemento da 5 quintali per 28 mesi  
Affinamento in bottiglia: per 8 mesi

**Note di degustazione:** colore rosso rubino intenso. Al naso mostra una bella intensità di sentori balsamici, spezie dolci come la vaniglia e la cannella. Seguono i sentori fruttati, in particolare la fragolina di bosco, prugna e viola. Al gusto il vino è complesso, di buona struttura e persistenza. E' caldo, morbido, fresco, sapido con tannini morbidi e setosi. Equilibrato e maturo.

**Abbinamenti:** piatti della tradizione toscana come zuppe, carni rosse in umido, peposo e carni rosse grigliate.

**Note tecniche**

**Imbottigliato:** indicare mese e anno (2017)

**Alcol svolto:** 14.50%

**Acidità totale:** 5.2 g/l

**Estratto:** 33,6 g/l

z 3.51