



“VIGNA LA QUERCIA” RISERVA
CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

Vino prodotto da uve **Sangiovese** 90% e **Cabernet Sauvignon** 10%. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 16 gg. con follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione. Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux e barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve da Singolo Vigneto : Vigna La Quercia

Annata : 2015

Grad.alc. : 14 %

Acidità totale : 4,70 gr/lit

Residuo zuccheri. 1gr/lit

Estratto secco : 30gr/lit

Bottiglie prodotte annualmente : 7.000 bottiglie da 0,750 lit in cartoni da 6 bt.

Sistema di allevamento : cordone speronato

Piante/Ha : 6000

Resa : 1kg

Terreno : origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie

Caratteristiche organolettiche :

Colore : rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo : frutta rossa, molto fragrante con sentori di frutti di bosco e spezie

Sapore : fruttato con note speziate, sapido, pieno, rotondo, di corpo elegante e tannini equilibrati

Abbinamenti consigliati: vino prevalentemente da carni rosse, sia alla griglia che in forno. (Servire a temperatura 18°-20° centigradi)

Curiosità:

Dall'annata 2003 abbiamo deciso di dedicare un'etichetta a questo particolare vigneto che prende il nome da un imponente albero di quercia nelle sue immediate vicinanze, in questo terreno con esposizione sud-est nasce un Sangiovese che racchiude forza e struttura e che si esalta con la potenza del Cabernet Sauvignon. Per poter degustare pienamente questo vino dobbiamo saper aspettare minimo 5 anni dalla vendemmia.

Recensioni ad oggi:

JAMESSUCKLING.COM  **SCORE 91/100**