



PROPRIETÀ GATTESCHI

- **PODERE CIONA** -
GAIOLE IN CHIANTI

VINO	Chianti Classico DOCG Riserva
VENDEMMIA	2010
ALCOOL	13,31%
ACIDITÀ TOTALE	5,41 g/L
VITIGNI	90% Sangiovese, 8% Merlot, 2% Alicante Bouschet
TERRENO	Franco sabbioso con prevalenza di scheletro di tipo arenario
ALTITUDINE	490/550 metri
ALLEVAMENTO	Doppio cordone speronato
DENSITÀ	5.000 ceppi ha
ETÀ DELLE VITI	10 anni {Sangiovese}, 11 anni {Merlot e Alicante}
RESA MEDIA	Per ceppo: 1.1 kg {Sangiovese}, 900 gr {Merlot}, 1.5 kg {Alicante}
PRODUZIONE	9.300 bottiglie
ENOLOGO	Dott. Stefano Chioccioli
AGRONOMO	Dott. Marco Pierucci
REZIONE CANTINA	Franco e Lorenzo Gatteschi
VINIFICAZIONE	7/10 giorni di fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di rovere Francese da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25 giorni). Malolattica in tini di rovere Francese da 30 hl
MATURAZIONE	18 mesi in tonneaux da 500 lt, un misto di rovere Francese - Allier, Nievre, Tronçais e Vosges -, 35% nuovi, 35% di 1° e 30% di 2° passaggio. Affinamento di almeno un anno in bottiglia.
CARATTERISTICHE	Colore: rosso rubino intenso Profumo: elegante fragranza di frutti rossi e spezie Gusto: ben equilibrato, vellutato e persistente
TEMP. DI SERVIZIO	18-20° C 65-68° F; stappare almeno un'ora prima di servire.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Carni rosse arrosto oppure alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati

