



PROPRIETÀ GATTESCHI

- **PODERE CIONA** -
GAIOLE IN CHIANTI



VINO	Chianti Classico DOCG Riserva
VENDEMMIA	2012
ALCOOL	13,11%
ACIDITÀ TOTALE	5,38 g/L
VITIGNI	92% Sangiovese, 6% Merlot, 2% Alicante Bouschet
TERRENO	Un misto di macigno, arenarie quarzose e marne
ALTITUDINE	490/580 metri
ALLEVAMENTO	Doppio cordone speronato
DENSITÀ	ca. 5.000 ceppi ha
ETÀ DELLE VITI	12 anni {Sangiovese}, 13 anni {Merlot e Alicante}
RESA MEDIA	Per ceppo: 1.1 kg {Sangiovese}, 900 gr {Merlot}, 1.5 kg {Alicante}
PRODUZIONE	8.100 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 acciaio e di rovere Francese da 30 hl. Lunga macerazione, a fermentazione finita, delle vinacce (circa 25-30 giorni). Malolattica in tini di rovere Francese da 30 hl ed in tonneaux da 500 lt.
MATURAZIONE	18 mesi in tini di rovere Francese da 30 hl ed in tonneaux da 500 lt, un misto di Allier, Nievre, Tronçais e Vosges, 10% nuovi, 40% di 1° e 50% 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