



PROPRIETÀ GATTESCHI

- **PODERE CIONA** -
GAIOLE IN CHIANTI

VINO	Chianti Classico DOCG Riserva
VENDEMMIA	2014
ALCOOL	13,03%
ACIDITÀ TOTALE	5,98 g/L
VITIGNI	87% Sangiovese, 11% 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	14 anni {Sangiovese}, 15 anni {Merlot e Alicante}
RESA MEDIA	Per ceppo: 1.1 kg {Sangiovese}, 900 gr {Merlot}, 1.5 kg {Alicante}
PRODUZIONE	11.000 bottiglie
IMBOTTIGLIATO	16 settembre 2017
ENOLOGO	Dott. Stefano Chioccioli
AGRONOMO	Dott. Marco Pierucci
DIREZIONE 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	24 mesi in tini di rovere Francese da 20 hl e 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

