

Chianti Classico 2012 DOCG Riserva



Denominazione: Chianti Classico – Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine dei vigneti: 460 – 580 m s.l.m.m.

Primo anno di produzione: 2006

Crù di provenienza: Vigna Poggio Ciliegio ha 1.40.00

Tipo di terreno: tessitura franco argilloso sabbiosa con abbondante presenza di scheletro (galestro)

Sistema di allevamento: “cordone speronato”

Densità dell’impianto: 5 950 viti per ettaro

Età delle viti al momento della vendemmia: 6 anni

Resa in uva: 35 q.li per ettaro

Anno di vendemmia: 2012

Epoca della vendemmia: 6-7 ottobre

Bottiglie prodotte: 5400

Uve: 100 % Sangiovese

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 28 °C

Durata della fermentazione: 35 giorni

Fermentazione malo-lattica: 20 giorni in Tonneaux di rovere

Invecchiamento: 18 mesi 50% in Tonneaux di rovere e 50% in botte ovale 18 hl rovere Allier

Affinamento in bottiglia: 15 mesi

Grado alcolico: 13 % vol

Zuccheri riduttori: 1.00 g/l

Acidità volatile: 0.35 g/l

Acidità totale: 5.92 g/l

Estratto secco totale: 32.00 g/l

Estratto secco ridotto: 31.00 g/l

Solforosa totale: 98 mg/l

Le guide:

- Bibenda 2016: 4 grappoli (punteggio da 85 a 90 - vino di grande livello e spiccato pregio).
- L'Espresso – I vini d'Italia 2016: 3 bottiglie, punteggio 15.5/20
- I Vini Buoni d'Italia 2016 : 4 stelle
- I Vini di Veronelli 2017: punteggio 89 - 2 stelle (vino ottimo)
- I Vini di Veronelli 2018: 2 stelle (vino ottimo)



Chianti Classico 2012 DOCG Riserva



Denomination: Chianti Classico – Denominazione di Origine Controllata e Garantita
 Growing area: in the district of Gaiole in Chianti, northeast of Siena
 Altitude: 460 – 580 meters above sea level
 First production year: 2006
 Soil profile: clayey sandy soil, typical schist based soil (galestro)
 Growing system: “cordone speronato”
 Vine density: 5 950 plants per hectare (2 380 per acre)
 Vine age: 6 years
 Yield: 35 q per hectare
 Harvest year: 2012
 Harvest period: October 6-7
 Bottles produced: 5400
 Grape variety: 100 % Sangiovese, from a selection of vineyard Poggio Ciliegio (hectare 1.40.00)
 Vinification: in temperature controlled stainless steel vats
 Fermentation temperature: 28°C
 Fermentation period: 35 days
 Malo-lactic fermentation: 20 days in oak barrels
 Ageing period: 18 months 50% in French oak barrels, 50% in oak allier 18 hl
 Ageing in bottle: 15 months
 Alcohol content: 13 % vol
 Reducing sugar: 1.00 g/l
 Volatile acidity: 0.35 g/l
 Total acidity: 5.92 g/l
 Total dry extract: 32.00 g/l
 Reduced dry extract: 31.00 g/l
 Total sulfur: 98 mg/l

The wine guides:

- Bibenda 2016: 4 bunches of grapes (score from 85 to 90, wine of high level and great quality)
- L'Espresso – I vini d'Italia 2016: 3 bottles, score 15.5/20
- I Vini Buoni d'Italia 2016 : 4 stars
- I Vini di Veronelli 2017: score 89 - 2 stars (a very good wine)
- I Vini di Veronelli 2018: 2 stars (a very good wine)

