

RI.VA.LE. RISERVA

CHIANTI DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

i vigneti si estendono nella zona collinare intorno a Chianciano Terme.

ALTITUDINE – ESPOSIZIONE

Dai 500 ai 530 metri s.l.m. con esposizione a Ovest-SudOvest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Struttura mista tendenzialmente sciolta con parti di argilla.

UVAGGIO

80% Sangiovese, 10% Canaiolo e 10% Mammolo

VENDEMMIA

Fine Settembre e prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 28°. Macerazione sulle bucce per 20 giorni. Fermentazione in tini di acciaio.

MATURAZIONE – AFFINAMENTO

In tini di rovere di Allier da 25/30 Ql. per un anno e Tonneaux per almeno 2 anni, in acciaio per un anno e in bottiglia per almeno 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, si caratterizza per la sua struttura e per il suo profumo. Si accompagna con primi piatti, arrostiti di carne rossa e formaggi.



PRODUCTION AREA

the vineyards extend in the hilly area around Chianciano Terme.

ALTITUDE – EXPOSURE

From 500 to 530 meters above sea level with exposure to the West-South West

SOIL COMPOSITION

Mixed structure basically dissolved with parts of clay.

GRAPES

80% Sangiovese, 10% Canaiolo and 10% Mammolo

HARVEST

End of September and first half of October, with manual harvest.

VINIFICATION TECHNIQUE

Soft crushing and fermentation at a controlled temperature, never exceeding 28°. Maceration on the skins for 20 days. Fermentation in stainless steel vats.

AGING

In Allier oak vats of 25/30 Ql. for one year and Tonneaux for at least 2 years, one year in steel and in bottle for at least 8 months.

ORGANOLEPTIC NOTES

Ruby red color, is characterized by its structure and its scent. It goes well with pasta dishes, red meat roasts and cheese.