

## RI.VA.LE. CHIANTI DOCG

Questo è il vino che più ci rappresenta e deve il suo nome alle iniziali dei tre fratelli: Riccardo, Valerio e Leonardo.

### 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 – Sud/Ovest.

### 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 15 giorni. Fermentazione in tini di acciaio.

### MATURAZIONE – AFFINAMENTO

In tini di rovere di Allier da 15/30 QL. per 24 mesi e un anno in acciaio. In bottiglia per almeno 6 mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

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



*This is the wine that most represents us and its name to the initials of the three brothers: Riccardo, Valerio and Leonardo.*

### 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 higher than 28°. Maceration on the skins for 15 days. Fermentation in steel vats.*

### AGING

*In Allier oak vats of 15/30 QL for 24 months and one year in steel. In the bottle for at least 6 months.*

### ORGANOLEPTIC NOTES

*Ruby red in color, it is characterized by its freshness and fragrance. It goes well with pasta dishes, red meat roasts and cheese.*