



CHIANTI CLASSICO RISERVA

## Monsenese

Il colore è tipico, rubino concentrato. Note di frutta rossa matura si impreziosiscono di cenni minerali. Bocca intensa, bilanciata tra acidità e tannino, dal finale lungo e articolato.

### Vitigni

100% sangiovese

### Zona di produzione

Vigneto Monsenese a San Leonino di Castellina in Chianti

### Terreni

Galestro di alberese

### Sistema di allevamento

Doppio cordone speronato

### Densità d'impianto

7000 ceppi/ha

### Resa

60 q.li/ha

### Età media delle viti

20 anni

### Maturazione del vino

In botti da 30 ettolitri per 18 mesi

### Affinamento in bottiglia

12 mesi

### Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,3 g/l - pH 3,39

### Formato vino

 0,75 L