



RISERVA

Nome del Vino
Vigna di Pallino

Denominazione
DOCG Chianti Riserva

Anno di Vendemmia
2014

Zona di Produzione
Toscana Centrale

Vitigni
100% Sangiovese

Esposizione
Sud - Est

Età dei Vigneti
Dai 20 ai 30 anni

Altitudine
250 s.m.l.

Sistema di Allevamento
Cordone Speronato

Produzione per ha
80 quintali

Vinificazione
Macerazione per 18 gg

Maturazione
1 anno Legno

Affinamento in Bottiglia
6 mesi

Colore
Rosso Rubino

Profumo
Fruttato, speziato

Sapore
Vellutato e profondo

Gradi Alcolici
13,5°

Temperatura di Servizio
18°

Accostamenti
Formaggi semistagionati

Name of the Wine
Vigna di Pallino

Classification
DOCG Chianti Riserva

Vintage
2014

Production Zone
Central Tuscany

Varieties
100% Sangiovese

Exposure
South - East

Average Age of Wine
From 20 -30 years

Altitude
250 meters
Above sea level

Trellis
Cordon

Production per Hectare
8000 Kilo

Vinification
18 days of maceration

Aging
1 year wood

Bottle aging prior to release
6 months

Color
Red ruby

Bouquet
Fruity, spicy

Palate
Velvety and deep

Alcohol percentage
13.5°

Suggested Serving Temperature
18°

Serving Suggestions
Aged cheeses

