



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve	Sangiovese 90% and Cabernet Sauvignon 10%
Altitudine	200-310 metri sul livello del mare.
Suolo	Alberese e argilla rossa
Sistema di allevamento in vigna	5.000 ceppi ad ettaro a Cordone speronato.
Resa per ettaro	45 q.li
Periodo di vendemmia	Sangiovese metà Ottobre. Cabernet seconda metà di Ottobre. Raccolta a mano.
Vinificazione	Macerazione per tre settimane a temperature controllate attorno ai 30°C. Utilizzo delle tecniche di follatura, delestage per avere un'estrazione completa della ricchezza polifenolica delle uve.
Affinamento in cantina	L'affinamento, 18 mesi, avviene per il 50% in Botte da 38hl. di rovere francese e per il 50 % in barrique francesi di 3 e 4 passaggio.
Affinamento in bottiglia	12 mesi in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche	Vino di un colore rubino profondo, al naso si presenta con una fitta e intensa trama di profumi floreali e speziati, scorza di bergamotto, pepe nero, cuoio, tanta frutta a bacca rossa e nera e un finale avvolgente con note balsamiche di menta ed eucalipto. Al palato regala la stessa complessità aromatica esaltandola con una piacevole mineralità e con tannini fitti, morbidi e maturi.
Abbinamenti gastronomici	Perfetto in abbinamento a carni rosse e a selvaggina, assolutamente da provare con cinghiale e agnello.

LA SALA

Azienda Agricola Il Torriano s.n.c. di Francesco Rossi Ferrini

Via Sorripa 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italy - Tel: +39 82.40.013 - E-mail: info@lasala.it

www.lasala.it