



LA SALA DEL TORRIANO



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve	Sangiovese 90% e Cabernet Sauvignon 10%
Altitudine	200-310 metri sul livello del mare
Suolo	Calcere Alberese, Galestro e argilla rossa
Sistema di allevamento in vigna	5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato
Resa per ettaro	45 qli ad ettaro
Periodo di vendemmia	Sangiovese metà ottobre. Cabernet seconda metà di ottobre. Raccolta a mano in base alla vigoria delle piante
Vinificazione	Diraspatura e soffice pigiatura. Vinificazione in acciaio e 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	Almeno 18 mesi in botti da 38hl. di rovere francese
Affinamento in bottiglia	6 mesi in bottiglia
Caratteristiche organolettiche	Vino di un colore rubino profondo, al naso si presenta con un fitto e intenso bouquet di profumi fruttati, floreali e minerali, come la marasca, la viola, la grafite. Al naso non risulta erbaceo ma speziato, con interessanti note di pepe nero e alloro. In bocca il sorso è pieno, intenso, con una piacevole mineralità e tannini fitti, morbidi e maturi. Il finale rilascia piacevoli note balsamiche e fruttate
Abbinamenti gastronomici	Perfetto in abbinamento a carni rosse e a selvaggina, cinghiale in umido, hamburger di ceci

LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | info@lasala.it