



Petriccio Chianti Montespertoli Riserva

D.O.C.G.

Denominazione: Chianti Montespertoli D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese, vitigni autoctoni

Zona di provenienza: Montespertoli (FI)

Terreno: argilloso di medio impasto

Densità impianto: 5.000 viti/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media viti: 10 anni

Resa per ettaro: 60 qli

Resa per bottiglia: 8.000/anno

Gradazione alcolica: 14,0%

Vinificazione: in rosso, con macerazioni prolungate

Maturazione: 12/14 mesi, in barriques legno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso ciliegia intenso, concentrato

Profumo: lamponi, ribes rosso, spezie delicate

Sapore: succoso, tannino delicato preciso e sapido

Abbinamenti: arrostiti, carni rosse, caccagione, formaggi anche stagionati

Name of the wine: Chianti Montespertoli D.O.C.G.

Grapes varieties: Sangiovese, local vines

Zone of origin: Montespertoli (FI)

Soil: medium texture soil made up of clay

Plantation density: 5.000 vines/ha

Training system: low spurred cordon

Average age of vines: 10 years

Yield per hectare: 60 quintals of grapes

Bottles produced: 8.000 per year

Alcohol content: 14,0% vol

Winemaking process: in red with prolonged maceration

Ageing: 12/14 months part in barrique and part in steel

Refining: 6 months in bottle

Colour: intense red cherry

Perfume: raspberries, red currants, delicate spices

Flavour: juicy, delicate tannin, precise and savory

Serving suggestions: roasts, red meats, game, cheese