

CHIACCHERE

DENOMINAZIONE

Chianti Riserva DOCG

UVAGGIO

100% Sangiovese

VIGNA

Casaccia e Poggione

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

260 metri slm

RESA PER ETTARO

60 quintali

ETA DELLE VIGNE

25 anni

VENDEMMIA

Manuale, fine di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e lievemente pigiate, dopo di che il pigiato viene raccolto in vasche di cemento. Successivamente inizia la fermentazione che avverrà intorno ai 25 °C. Dopo circa 14 giorni avviene la svinatura al termine della fermentazione e il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue la fermentazione malolattica spontanea.

MATURAZIONE

Dopo viene trasferito in barriques di rovere francese di media tostatura e mantenuto sulle sue fecce chiamate fini. Qui rimarrà per 12 mesi e verrà rimescolato con batonnage 2 volte a settimana per conferire al vino morbidezza e stabilità.



Fattoria La Torre



In etichetta dettaglio di:
T. Signorini – *Chiacchiere a Riomaggiore* – 1893
dalla collezione di E. Angiolini