

CASTELLO
Monsanto



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva



Denominazione: Chianti Classico DOCG Riserva

Zona di produzione: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Firenze)

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

Vigneto: selezione di uve proveniente dalle vigne dell'azienda iscritte al Chianti Classico

Resa per ettaro: 65/70 quintali di uva

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 20 giorni

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere di francese di secondo passaggio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Primo anno di produzione: 1962

Appellation: Chianti Classico DOCG Riserva

Production zone: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Florence)

Grape mixture: Sangiovese, 90%; Canaiolo and Colorino, 10%

Vineyard: selected grapes from estate vineyards entered on the Chianti Classico register

Yield per hectare: 65-70 quintals (2.9-3.1 tons an acre)

Vinification: in stainless steel at a controlled temperature with about 20 days of skin contact

Maturation: 18 months in French-oak barriques used once before

Bottle aging: 3 months

First year of production: 1962

Bezeichnung: 50% Trebbiano, 50% Malvasia

Anbaugebiet: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Florence)

Rebsorten: Sangiovese, 90%, Canaiolo and Colorino, 10%

Weinberg: die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen des Betriebs die zum Chianti Classico gehören

Hektarerträge: 65-70 Doppelzentner Trauben

Vinifizierung: in Edelstahl-Behältern bei kontrollierter Temperatur und ca. 20 Tage Maischegärung

Ausbau: 18 Monate in französischen Eiche-Barriques im zweiten Durchgang

Flaschenreife: 3 Monate

Erstes Produktionsjahr: 1962