



## ***Vigna del Gaversa***

**Scheda Tecnica :**

**Nome del Vino:** *Chianti Classico DOGC*

**Annata:** 2015

**Tipologia:** Vino Rosso

**Zona di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Resa uva:** *50 q.li per ha.*

**Uvaggio:** *90% Sangiovese ad acino piccolo, 10%*

*Cabernet Sauvignon*

**Vendemmia:** *manuale*

**Periodo vendemmia:** *nella prima decade di ottobre*

**Grado alcolico:** 14%

**Vinificazione:** *condotta in piccoli vasi con macerazione fino a 21 giorni*

**Maturazione ed Affinamento:** *Effettuato parte in botte di Rovere Francese da 25 hl e parte in barriques di secondo passaggio per almeno 18 mesi, seguiti da sei mesi di affinamento in bottiglia.*

**Quantità prodotta:** 3200 bottiglie.

**Formati :** 0,75 L.,

**Abbinamento gastronomico:** *piatti elaborati carni, arrosti, formaggi stagionati.*

**Servire:** *servire alla temperatura 16-18 °C*

