



CHIANTI DOCG – “Rio Camerata Riserva”

VARIETA'

Sangiovese 90 % , Colorino 10%

ESPOSIZIONE

Sud, sud-ovest

TIPO DI TERRENO

Franco argilloso con frammenti rocciosi.

DENSITA' IMPIANTI

5200 ceppi /ha.

SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone speronato

PERIODO VENDEMMIA

Periodo di raccolta da metà Settembre a metà Ottobre con accurata selezione delle uve.

METODO VENDEMMIA

Vendemmia meccanica con selezione delle uve.

PRESSATURA

Soffice pigiodiraspatura.

MACERAZIONE

Sulle bucce per 3 settimane con frequenti rimontaggi

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione malolattica e affinamento in barriques e botte grande per oltre un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi .

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato, sentore di prugne e frutti di bosco maturi con note floreali e speziate; dal gusto morbido ed equilibrato, intenso e persistente , armonico ed elegante.

LONGEVITA'

Potenzialita' di invecchiamento per 15-20 anni

RECENSIONI

J. Suckling , annata 2013 91/100 . J. Suckling , annata 2011 90/100 points. Veronelli , annata 2009 90/100. Vinous (A. Galloni) annata 2009 90 pts. Wine Advocate, annata 2004 91/100 – annata 2001 90/100.