

**CASTELLO DI SAN DONATO IN PERANO
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2007**



*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*



Chianti Classico Docg Riserva 2007

Uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Merlot e Cabernet Sauvignon

Vigneto: circa 60 ha

Terreno: argilloso ricco di scheletro (Alberese e Galestro)

Densità media impianto: 5000 viti/ha

Forma d'allevamento: cordone speronato con un massimo di 8 gemme per pianta

Resa media per pianta: 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 400 m.s.l.m.

Vendemmia: manuale; la prima decade di ottobre

Vinificazione: diraspatura, macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 21 giorni, svinatura e fermentazione malo lattica in acciaio

Affinamento: per 18 mesi, parte in botti di rovere da 20 hl, parte in tonneaux da 5 hl; quindi affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Principali dati analitici all'imbottigliamento:

Alcool svolto: 14,20 %

Estratto secco netto: 29/l

Acidità totale: 5,45 g/l

pH: 3,45

Acidità volatile netta: 0,53g/l

Anidride solforosa totale: 80mg/l

Polifenoli Totali: 2600 g/l

Descrizione organolettica all'imbottigliamento:

Di colore rosso rubino compatto e luminoso, evidenzia sensazioni olfattive intense, complesse ed eleganti, con profumi di cuoio e chiodi di garofano. Rotondo, pieno, strutturato, di grande armonia e spessore, contraddistinto da una lunga persistenza.

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*