



2007

| | |
|----------------------------------|--|
| Nome del prodotto | Don Vincenzo Chianti Classico Riserva (DOCG) |
| Anno | 2007 |
| Controllo di qualità | Consorzio Vino Chianti Classico Gallo Nero |
| Certificazione | Prodotto Biologico certificato ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) Aut.Mi.p.a.f. n° 91737 del 18.7.2002 Reg. CEE 2092/91 B216 |
| Impianto vigneti | 1989 |
| Provenienza | Scelto delle migliori uve delle vigne di ponente |
| Composizione suolo | Limo Argilloso, buona dotazione di sostanza organica, origine galestrica |
| Esposizione vigneto | Ovest |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato doppia posta bilaterale |
| Uve | Sangiovese 95%, 5% altri vitigni |
| Trattamento dei vigneti | Inerbimento controllato e utilizzo di solo rame e zolfo |
| Data inizio vendemmia | Prima settimana di ottobre 2007. raccolta a mano in cassette da 15 kg, doppia scelta in campo e prima della di rasatura. |
| Stato sanitario dell'uva | Perfetto |
| Vinificazione | in vasca inox da 50 HL, lievito secco selezionato per la produzione di grandi vini rossi da invecchiamento che rilascia un elevato contenuto di polisaccaridi nel vino, estrazione soffice dei polifenoli dalle bucce con "delestage". |
| Durata della macerazione | 28 giorni |
| Fermentazione malolattica | in barriques a fine novembre, mantenendo la temperatura del vino tra 20° e 23° C con batonage |
| Elaborazione | per 16 mesi in barriques nuove di rovere francese di Allier con macroossigenazione |
| Affinamento | in bottiglie coricate in locali termocondizionati, per un periodo minimo di 10 mesi |
| Gradazione alcolica | 13,66 % vol |
| S02 totale | < di 89 mg/l |
| Ph | 3.70 |
| Acidità totale | 4,90 gr/l |