



Fattoria Casaloste



2008

Nome del prodotto	Don Vincenzo Chianti Classico Riserva (DOCG)
Anno	2008
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 2008. 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	13,70 % vol
S02 totale	90 mg/l
Ph	3.58
Acidità totale	5,72 gr/lt