



Fattoria Casaloste



2007

<b>Nome del Prodotto</b>	Chianti Classico Riserva (DOCG)
<b>Anno</b>	2007
<b>Controllo di qualità</b>	Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero
<b>Certificazioni</b>	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 IT BIO 006 ITALIA OPERATORE CONTROLLATO B216
<b>Impianto vigneti:</b>	1999
<b>provenienza</b>	Scelto delle migliori uve dell'azienda
<b>Composizione suolo:</b>	Terreno sabbioso argilloso sub – alcalino lievemente calcareo;
<b>Esposizione vigneti</b>	Est, sud – est; ovest
<b>Sistema di allevamento:</b>	archetto toscano e cordone speronato doppia posta bilaterale
<b>Uve</b>	Sangiovese 92% , altri vitigni 8%
<b>Trattamenti ai vigneti:</b>	si utilizzano solo rame e zolfo secondo quanto previsto dal disciplinare per l'agricoltura biologica
<b>Data inizio vendemmia:</b>	25 settembre 2007; raccolta uva a mano in cassette da 18 kg con doppia cernita sia in campo sia la momento della diraspatura
<b>Vinificazione:</b>	in vasche inox di piccole dimensioni con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, alternando rimontaggi a “delestage”
<b>Durata della macerazione:</b>	28 giorni
<b>Fermentazione malolattica:</b>	A fine novembre previo riscaldamento della cantina a fine fermentazione alcolica.
<b>Elaborazione:</b>	barriques di Rovere di Allier, per una durata di circa 14 mesi con batonage e macrossigenazione .
<b>Alcool</b>	13,61 % in volume
<b>Solforosa Totale</b>	Inferiore a 86 mg/lit
<b>Acidità totale</b>	4,94 gr/lit
<b>Estratto secco netto</b>	29,27 g/L