



Fattoria Casaloste



2008

Nome del Prodotto	Chianti Classico Riserva (DOCG)
Anno	2008
Controllo di qualità	Consorzio del Vino Chianti Classico Gallo Nero
Certificazioni	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
Impianto vigneti:	1999
provenienza	Scelto delle migliori uve dell'azienda
Composizione suolo:	Terreno sabbioso argilloso sub – alcalino lievemente calcareo;
Esposizione vigneti	Est, sud – est; ovest
Sistema di allevamento:	archetto toscano e cordone speronato doppia posta bilaterale
Uve	Sangiovese 92% , altri vitigni 8%
Trattamenti ai vigneti:	si utilizzano solo rame e zolfo secondo quanto previsto dal disciplinare per l'agricoltura biologica
Data inizio vendemmia:	prima settimana ott 2008; raccolta uva a mano in cassette da 18 kg con doppia cernita sia in campo sia la momento della diraspatura
Vinificazione:	in vasche inox di piccole dimensioni con l'impiego di lieviti selezionati e a temperatura controllata, alternando rimontaggi a “delestage”
Durata della macerazione:	25 giorni
Fermentazione malolattica:	A fine novembre previo riscaldamento della cantina a fine fermentazione alcolica.
Elaborazione:	barriques di Rovere di Allier, per una durata di circa 14 mesi con batonage e macrossigenazione .
Alcool	13,68 % in volume
Solforosa Totale	Inferiore a 86 mg/lit
Acidità totale	5,25 gr/lit
Estratto secco netto	31,3 g/L