

"Riserva"

Chianti Colli Fiorentini DOCG

E' il vino più rappresentativo della tradizione del Castello di Poppiano . Selezione di "Chianti Colli Fiorentini" prodotto solo nelle migliori annate, la Riserva matura in botti di rovere e quindi è affinata in bottiglia. E' un grande vino.

Altitudine-Esposizione: 250-300 m s.l.m. - Sud/Sud-ovest

Terreno: Localmente chiamato "Alberese", medio impasto con abbondante scheletro, ben drenato.

Sistema di allevamento: Cordone speronato, potatura corta.

Viti per ettaro: 5300

Vitigni: Sangiovese 75%, Colorino 5%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon e Merlot 15%.

Vendemmia: Differenziata per i vari vitigni fra 15 Settembre e 15 Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione in tini, a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18 giorni.

Maturazione-Affinamento: In tini, quindi per 15-18 mesi in botti di rovere secondo la tradizione del Chianti. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Degustazione: **Colore:** rubino su riflessi leggermente granati.

Aroma: impatto aromatico complesso, dove il cuoio si mostra dapprima in maniera sfumata, per poi lasciare spazio ad aromi fruttati maturi e sensazioni di sottobosco.

Gusto: in bocca si coglie la pienezza del corpo, con un tannino fitto ma a trama sottile, che ben si stempera in un alcol misurato ma efficace. Il finale è asciutto ed equilibrato.

