LA QUERCE SECONDA

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Toscane , Italie

Disponibilité	Importation privée
Humain	Niccolò Bernabei
Millésime	2012
Appellation	Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Lieu, Lieux-Dits	Romola
Sols	Gallestro au sous-sol de marne et de calcaire
Altitude Des Vignes	350 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud
Cépages	100% Sangiovese
Viticulture	Biologique
Palissage	Capovolto toscano
Pi/Hect	4 400 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Fermentation sous température controllée
Levures	Indigènes
Élevage	18 mois en barriques neutres de 2 000 litres
Alcool	14% alc./vol.
Sulfites	69 mg/l
Sucre	0 g/l
Acidité	5.9 g/l
Couleur	Rubis
Dégustation	Particulièrement sur les fruits rouges et noirs. La finesse de l'élevage qui accompagne le fruit amène une structure et une finale bien équilibrées.
Température De Service	18°C