

CASTELLO DI FARNETELLA



CHIANTI COLLI SENESI RISERVA

Denominazione:

Chianti Colli Senesi Riserva Docg.

Descrizione:

Da uve Sangiovese, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte nei vigneti di Farnetella, nel comune di Sinalunga, all'interno del Chianti Colli Senesi DOCG e distribuiti su una collina ampia e ben esposta ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 470 mt s.l.m.; I terreni sono caratterizzati da sabbie stratificate e limo, con una modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea, in prevalenza galestro

Note sensoriali:

Colore Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei
Al naso, profumi accesi e vari, dove prevalgono la mora matura e il mirtillo e note floreali di anice e macchia mediterranea. Accenni minerali e una gradevole tostatura in sottofondo.
In bocca ha un'ottima bevibilità, con tannini morbidi una buona acidità e struttura. Il finale è lungo e avvolgente, con note di amarena e leggera vaniglia.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 12/15 giorni con rimontaggi programmati giornalmente. Fermentazione malo lattica in acciaio. Tra marzo e aprile trasferimento del 50% della massa in botti medie e barriques di secondo e terzo utilizzo. Dopo 12-16 mesi di maturazione assemblaggio e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 4-6 mesi.

Vitigno:

90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet.

Ceppi per ettaro:

5400 circa nei nuovi impianti di 10-15 anni.

Forma di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta:

In tempi diversi, entro comunque le prime due settimane del mese di Ottobre.

