



Villa Cerna

Denominazione: Chianti Classico D.O.C.G.
Zona di produzione: Loc. Villa Cerna, Castellina in Chianti
Vendemmia annata 2009
Numero di bottiglie 60.000

Uvaggio: Sangiovese 95%, Colorino 5%
Altitudine media dei vigneti: 280 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto alcalino
Resa per ettaro: 7 Tonnellate
Densità di impianto: 5000
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: Ultima decade di Settembre



Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: acciaio inox
Temperatura di Fermentazione: 28 ° C
Durata di Fermentazione: 18 giorni
Invecchiamento: 9 mesi in piccole botti di rovere
Epoca di Imbottigliamento: 16 mesi dalla vendemmia
Affinamento in bottiglia: Minimo 3 mesi
Temperatura di Servizio: 18° C

Gradazione Alcolica: 13.00 %

Acidità Totale: 5.70 g/l
PH: 3.30
Estratto Secco: 29.2 g/l
Residuo Zuccherino: 2.2 g/l

Note organolettiche: Di colore rosso intenso, si presenta limpido e vivace. Il suo profumo è intenso, i fiori, come la viola mammola, l'iris sono le note più evidenti. I tannini ben integrati alla freschezza, rendono il Chianti Classico un vino da medio invecchiamento.

Azienda Agricola Villa Cerna

Località Cerna 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: info@villacerna.it www.villacerna.it