



Villa Cerna Riserva

Denominazione: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Zona di produzione: Loc. Villa Cerna, Castellina in Chianti
Vendemmia annata 2007
Numero di bottiglie 40.000

Uvaggio: Sangiovese 95%, Colorino 5%
Altitudine media dei vigneti: 280 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto alcalino
Resa per ettaro: 4 Tonnellate
Densità di impianto: 5000
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Epoca di vendemmia: Ultima decade di Ottobre



Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: acciaio inox di piccola capacità
Temperatura di Fermentazione: 30 ° C
Durata di Fermentazione: 21 giorni
Invecchiamento: 14 mesi in barriques e botti di rovere
Epoca di Imbottigliamento: 18 mesi dalla vendemmia
Affinamento in bottiglia: 10 mesi
Epoca di Godimento: 3 - 7 anni dalla vendemmia

Temperatura di Servizio: 18° C

Gradazione Alcolica: 13,50%
Acidità Totale: 5,15 g/l
PH: 3,50
Estratto Secco: 30 g/l
Residuo Zuccherino: 2 g/l

Note organolettiche: Il Chianti Classico Villa Cerna Riserva ha profumi floreali, sempre freschi mentre in bocca l'armonia è il risultato dell'equilibrio tra acidità, alcol e tannini.

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