

VILLA CERNA



Villa Cerna Riserva

Denominazione: Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Zona di produzione: Castellina in Chianti
Vendemmia annata: 2013
Numero di bottiglie: 20.000

Uvaggio: Sangiovese 95%, Colorino 5%
Altitudine media dei vigneti: 280 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto alcalino
Resa per ettaro: 40 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce
Temperatura di Fermentazione: 26 ° C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 14 mesi in barriques e tonneaux minimo 9 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18° C
Gradazione Alcolica: 13.5% vol

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.

Abbinamenti: Cacciagione, bistecca alla fiorentina, arrosti e formaggi stagionati.

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

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI