

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 allevamento: 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 barrique e tonneau minimo 9 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18° C

Gradazione Alcolica: 13.5% vol

Note organolettiche: 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
FAMIGLIA CECCHI