

# VILLA CERNA



## Villa Cerna Riserva

**Denominazione:** Chianti Classico Riserva D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Castellina in Chianti  
**Vendemmia annata:** 2015  
**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