



## “Roccialta” Chianti Classico Riserva

<b>Vitigno:</b>	Canaiolo, Sangiovese
<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Riserva DOCG
<b>Colore:</b>	Rosso
<b>Tipologia:</b>	Fermo
<b>Regione:</b>	Italia/Toscana
<b>Terreno:</b>	argillo-calcareo, con buona presenza di scheletro
<b>Vendemmia:</b>	metà settembre

---

### Vinificazione:

dopo una soffice pigiatura, il mosto viene posto in serbatoi di acciaio inox per la macerazione sulle bucce e la fermentazione alcolica a una temperatura controllata tra i 26-28°C, con movimenti ripetuti per estrarre tannini e colore. Dopo 10-15 giorni si svina ed il vino ottenuto rimane 14 mesi in grandi botti di legno da 30/60 hl ad affinare. L'invecchiamento continua poi in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

### Tasting note:

nel calice è di un bel rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso, complesso e intenso, sono percepibili note di kirsch, frutti rossi, vaniglia e legno tostato. Il palato è caratterizzato da un intenso aroma di prugna matura e frutti di bosco, con un mouthfeel asciutto e armonico, ancora piuttosto giovane. Estremamente piacevole è l'importante nota minerale che dona verticalità ed equilibrio. Il finale è rotondo e persistente.

### Potenziale di invecchiamento:

alto. Vino caratterizzato da grande longevità e che necessita di qualche anno prima di raggiungere la piena maturità.