



Azienda Agricola La Mirandola

SCHEMA TECNICA CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



Tipo di vino:	Chianti Classico Docg;
Tipo uve:	Sangiovese e Colorino
Terreno:	Collinare;
Sistema di coltivazione:	Guyot;
Vinificazione:	Tradizionale in rosso, con frequenti rimontaggi e delestage, per una maggiore estrazione di colori e di sostanze polifenoliche con macerazione di 10-15 giorni.
Colore:	Rosso rubino;
Note olfattive e gustative:	Profumo intenso di sottobosco e note erbacee con tracce di lamponi
Struttura:	alta;
Temperatura di servizio:	ambiente;
Commercializzazione:	almeno 30 mesi dalla vendemmia e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
Grado alcolico:	14 gradi.
Produzione annua in bottiglie	1.500

Dott. Lorenzo Scala

Località La Mirandola, 51

• 53011 Castellina in Chianti • Siena • ITALIA

CEL: +39 340 4897320

e-mail: INFO@lamirandolanelchianti.COM

WWW.lamirandolanelchianti.COM