

LE BOCCE

RUBOR

Chianti Classico Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2017

La Riserva Chianti Classico “Le Bocce” distingue il vino invecchiato per almeno tre anni dopo la vendemmia. Ma questa regola all’azienda Stefano Farina non basta. Per produrre il Chianti Classico Riserva “Le Bocce”, già dalla vendemmia, seleziona una parte della produzione, destina alla riserva solo il vino giudicato di struttura superiore, producendo quindi un numero di bottiglie non fisso, ma secondo quante ne merita l’annata. Aromaticamente presenta note di frutta rossa tipo marasca e frutti di bosco, che si fondono con note di spezie e di pelle. Al palato, tannicità, morbidezza e persistenza sono le caratteristiche che ne esaltano la grande qualità.

VITIGNO

100% Sangiovese.

TERRENO

Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.

VENDEMMIA

Manuale con ceste da 20 Kg nella seconda metà di Ottobre.

RESA PER ETTARO

Varia da 6 a 6,5 tonnellate di uva pari 40/45 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO

in vasche di cemento per 6 mesi, 16 mesi in legno (parte in botti di rovere di Slavonia, parte in barriques di secondo e terzo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della vendita.

DATI TECNICI

Grado alcolico 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18-20°C

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, carni arrosto e grigliate (fiorentina).

