

# I S O D I



## CHIANTI CLASSICO I SODI “Riserva”

- Ubicazione Azienda: Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti , zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Forma di allevamento: Guyot monolaterale e Cordone speronato monolaterale.
- Produzione per ceppo – Ettaro: Produzione di circa 1,5 –1,8 kg/ceppo; 65 –75 q.li uva/ha
- Età media vigneti 30 anni. L’azienda attualmente è in fase di rinnovamento vigneti valorizzando in primis il biotipo di Sangiovese aziendale per non perdere le peculiarità nel prodotto finito. La superficie vitata è per circa il 90% investita in Sangiovese. La rimanente parte è Canaiolo, altro vitigno storico del comprensorio.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto ad Est-Sud-Ovest.
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 4.000 vecchi impianti, 5.300 nuovi impianti
- Vendemmia: prima decade di Ottobre, in relazione all’andamento microclimatico e lo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
- Vinificazione: Macerazione lunga per circa 21-25 giorni a temperatura controllata 28°-30° C.
- Maturazione: almeno 2 anni, di cui 16-18 mesi in piccoli fusti di rovere; Assemblaggio in Botte di rovere di media capacità. Seguono 8-9 mesi di affinamento in bottiglia prima dell’immissione nel mercato.
- Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino. Olfatto/Gusto si apre con toni di liquirizia dolce e tabacco humus. Ottimo equilibrio acido tannico avvolto in un elegante boisè di vaniglia.
- Temperatura di servizio: fra 18 e 20° C.
- Bene con arrostiti e cacciagione. Perfetto abbinamento con Fiorentina.

