



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2006  
D.O.C.G.

Caratteristiche tecniche:  
Technical characteristics:

<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
<b>Grapes</b>	100% Sangiovese
<b>Alcool</b>	14% vol.
<b>Alcohol</b>	14% vol
<b>Acidità totale</b>	5,50 gr./lt.
<b>Totale acidity</b>	5,50 gr./lt.
<b>Ubicazione vigneto</b>	S. Piero e Cerreto – 350 m s.l.m. – esposizione a Sud/Est
<b>Location of vineyard</b>	S. Piero e Cerreto – 350 m above sea level – South/east exposure
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot doppio
<b>Type of cultivar</b>	Guyot doppio
<b>Densità viti per ettaro</b>	2700-3000 piante
<b>Number of plants for hectar</b>	2700-3000 plants
<b>Vendemmia</b>	effettuata a mano dal 25 Settembre al 10 Ottobre
<b>Harvest</b>	hand-picked from 25 September to 10 October
<b>Zucchero alla raccolta</b>	240,0 gr./lt.
<b>Sugar at the time of harvest</b>	240,0 gr./lt.
<b>Temperatura di fermentazione</b>	28°/30° C
<b>Fermentation temperature</b>	28°/30° Centigrade
<b>Tempo di macerazione</b>	20 giorni
<b>Maceration Time</b>	20 days
<b>Maturazione</b>	18 mesi in barriques 6 mesi in bottiglia
<b>Ageing</b>	18 months in barrels 6 months in bottle
<b>Produzione</b>	8.000 bottiglie
<b>Production</b>	8.000 bottles