



PIER DA CASCIA

IL BORGO CHIANTI DOCG

RISERVA 2015

Biologico



UVE:	100% sangiovese
UBICAZIONE:	Reggello
ESPOSIZIONE	
ALTIMETRIA	Sud, sud-est - 300-340 mt
SUOLO	Argilloso-calcarei e sabbioso ciottolo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITA' DI IMPIANTO	Cordone speronato 4700 ceppi per ettaro
EPOCA E METODO VENDEMMIA	Primi giorni di ottobre manuale in cassette
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata, con frequenti rimontaggi, basata su moderne tecniche fermentative.
INVECCHIAMENTO	Dopo la fermentazione malolattica 10 mesi in piccole barriques di legno di primo e secondo passaggio per poi essere rimassificato in acciaio
AFFINAMENTO	Imbottigliato a circa due anni dalla vendemmia resta in affinamento dentro la nostra cantina ancora 6 mesi.
GRADO ALCOLICO	13
COLORE	Colore rubino intenso con sfumature granato
PROFUMO	Al naso si sentono note floreali, in cui la frutta rossa si unisce a note, speziate e minerali; un insieme ricco di tradizionali sentori della terra di Toscana.
GUSTO	Tannino e morbidezza si integrano in sensazioni di elegante tipicità
ABBINAMENTI	Carni rosse, piatti a base di selvaggina e cacciagione; formaggi erborinati e stagionati, come nella splendida tradizione enogastronomica Toscana