



Integralmente prodotto e imbottigliato da
Casina di Cornia
Società Semplice Società Agricola
Castellina in Chianti (Siena)
- ITALIA -

VINO BIOLOGICO



Vigna la Casina il CHIANTI CLASSICO RISERVA

denominazione di origine controllata e garantita

Uve: Sangiovese 100%

Vigneti di produzione: altitudine di 250 mslm, esposizione a sud-ovest su marne calcaree misto argilla
Vigneti piantati nel 1983

Sistema di allevamento: Cordone

Densità di impianto: 4500 piante/ha

Resa: 40 q.li/ha

Produzione: 3.500 bottiglie

Vinificazione: Il Chianti Classico Riserva "Vigna la Casina" è un vino 100% Sangiovese, ottenuto esclusivamente dai vigneti più vecchi, messi a dimora nel 1983.

La vendemmia è effettuata in maniera manuale in cassette da 15kg; la diraspatura avviene con lieve pigiatura degli acini (50% interi) entro 15-20 minuti dalla raccolta.

Nelle vasche di cemento la fermentazione è spontanea esclusivamente con lieviti indigeni e dura tra intorno ai 12 giorni, con 2 rimontaggi al giorno molto delicati.

La macerazione sulle bucce è di 40gg.

L'affinamento avviene in parte in cemento, in parte in tonneau da 500lt per 12/18 mesi prima dell'assemblaggio; passa infine altri 3 anni in cemento.