

Vendemmia 2003

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Poggio Rosso</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	10 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1974, 1978, 1980
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti su rocce quali la Formazione di Monte Morello. Piccole estensioni anche su terreni alluvionali ricchi di sabbia e limo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Cordone speronato
UVAGGIO	<i>Sangiovese</i> 90% e <i>Colorino</i> 10%
VENDEMMIA	<i>Colorino</i> : 24 settembre <i>Sangiovese</i> : 25 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 15 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	19.300
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,2% Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	15-20 anni

