

Vendemmia 2004

TIPOLOGIA	Chianti Classico Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Poggio Rosso</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	390 m. ( <i>slm</i> )
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	10 Ha
ANNO DI IMPIANTO	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> 80%, <i>Colorino</i> 10%, <i>Pugnitello</i> 10%
VENDEMMIA	7-8 ottobre
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	21.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	12,9% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	20-25 anni

