



FATTORIA LA PRESURA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA

Frutto di una accurata selezione delle nostre uve Sangiovese, riposa in rovere per quasi due anni, è un vino di straordinaria tessitura, da accompagnare a cucina succulenta e ricca e da bersi con il rispetto della storia e con la gioia della scoperta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con unghia granata.
Profumo: intenso ed elegante, ampio bouquet con sfumature evolute di frutta a bacca rossa, fiori secchi e note speziate.
Gusto: complesso e vellutato, persistente, di buona struttura e armonia, in cui convivono calore e freschezza, sapidità e mineralità, articolazione aromatica, tannicità e morbidezza.
Abbinamenti: carni bianche e rosse, arrostiti di cacciagione, bolliti di carne, stufati e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 20°- 22°.

INFORMAZIONI TECNICHE

Classificazione: Chianti Classico D.O.C.G. Riserva.
Area di produzione: Colline del Chianti Classico a sud di Firenze nel comune di Greve.
Uve: 100% Sangiovese.
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Esposizione: Sud-Ovest.
Composizione del suolo: calcareo argilloso, alberese di medio impasto.
Densità d'impianto: 4.500 ceppi ad ettaro.
Metodo di allevamento: cordone speronato.
Vita media delle viti: 25 / 30 anni.
Resa: 45 ql. ad ha.
Raccolta: manuale.
Vinificazione ed affinamento: macerazione su bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 2 settimane, svolta la fermentazione malolattica, sosta in botti di Rovere di media dimensione per circa 20 mesi, terminando il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
Volume alcolico: 13,5 %.



FATTORIA LA PRESURA - Via della Montagnola, 191 - 50027 Strada in Chianti Greve - Firenze (Italia) - Tel. e Fax +39 055 8587024 - Cell. +39 328 2818835
E-mail: info@presura.it - commercialepresura@gmail.com - www.lapresura.it