



## 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](mailto:info@presura.it) - [commercialepresura@gmail.com](mailto:commercialepresura@gmail.com) - [www.lapresura.it](http://www.lapresura.it)