



Tipo di vino	CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G
Annata	RISERVA 2007 – Lotto 209
Uvaggio	Sangiovese- Canaiolo – Colorino – Merlot - Syrah
Esposizione vigneto	Sud – Est Nord – Ovest
Altimetria	220 – 330 m above sea level
Tipo di terreno	Argilloso e di medio impasto , ricchi di ciottolami alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato basso (50 cm da terra)
Densità d'impianto n° Ceppi / ha	3.700 e 5.000 per Sangiovese e Merlot - 6000 per il Syrah
Età dei vigneti	8 – 35 anni
Resa in uva Kg / ceppo	1,300 – 1,600
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Alcool %	13,5
Zuccheri gr./litro	2,4
Acidità gr./litro	5,0
Vinificazione : tipologia e durata	Tradizionale, con rimontaggi e delstage per 7 – 9 giorni
Affinamento in legno : tipologia e durata	per il 30% in tini di cemento; il 70% in barriques di 2 ° e 3° passaggio ed in botti da 27 hl
Stabilizzazione Prodotto	Travasi e Filtrazione
Affinamento in bottiglia mesi n°	8
Produzione media annua bottiglie n°	10.000
Colore	Rubino scuro
Profumo	fruttato tipico chiantigiano con note di sambuco e frutta matura (prugna , mora e ciliegia nera).
Sapore	personale , austero , caldo e avvolgente ; tannini morbidi in abbondanza che lasciano un piacevole finale molto persistente .

Ottimo su faraona ripiena alla salvia , piccione al tegame , cinghiale in buglione.