



Dalla selezione delle migliori uve coltivate su terreni a grande vocazione, questo vino è raffinato e complesso e, come Dante, “..provando e riprovando..” vi mettiamo a disposizione l’eccezionalità del risultato.

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Uvaggio: Sangiovese ed in piccola parte uve complementari.

Ubicazione vigneto: proveniente dalle migliori uve dei vigneti del Perone e dei Presoni del Morini (nei pressi di Vagliagli) della Fattoria di Mocenni, caratterizzati da terreni di particolare struttura e composizione, con una grande vocazione alla coltura della vite.

Esposizione: Sud – Sud/Ovest. **Altitudine:** 400-450 m.s.l.m.

Tipologia terreno: prevalenza di alberese e galestro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età delle vigne: 10 – 30 anni

Densità viti per ettaro: 3.500 – 5.500 piante

Vinificazione ed affinamento: la fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox e la macerazione è durata 16 – 18 giorni alla temperatura controllata di 28/30°C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica il vino è stato posto in barriques di rovere dove ha svolto la fermentazione malolattica rimanendovi per la durata di circa 15 mesi. Si è poi affinato in bottiglia per ulteriori tre mesi.

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ha un bouquet ampio, complesso, di frutta matura, di cannella e di vainiglia.

Sapore: l’uso rigoroso del sangiovese esalta la mineralità e la freschezza di questo vino. L’unione di queste con tannini vellutati consentono di raggiungere un traguardo di equilibrio prestigio. L’invecchiamento in barriques ne consente una evoluzione raffinata.

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Note: capacità di mantenersi e migliorarsi nel tempo

Abbinamenti gastronomici: abbinamenti tradizionali sono le carni rosse (sia arrosto che sotto sale), la selvaggina ed i formaggi stagionati. Si consiglia di servire il vino a 18° un’ora dopo averlo aperto.

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

This wine is refined and complex. Here we have selected the best grapes grown in our finest vineyards and, we submit the exceptional result to your palate.

Grape varieties: Sangiovese and a small percentage of complementary varieties

Location of vineyards: selected grapes from the Perone and Presoni del Morini vineyards on the Mocenni estate, near Vagliagli. The structure and composition of the terrain give it a true vocation for fine wine. South /southwestern exposure.

Altitude: 400-450 m.

Soil: for the most part alberese and galestro

Training system: spur cordon

Age of vineyard: 10 – 30 years

Vineyard density: 3.500 – 5.500 vines per hectare

Vinification and aging: fermentation took place in stainless steel vats and maceration lasted for 16 – 18 days at a controlled temperature of 28/30°C. Shortly after alcoholic fermentation the wine was transferred into oaken barriques where malolactic fermentation took place and where it was aged for 15 months. The bottled wine then remained a further three months stored on the estate for refinement prior to its release on the market.

Colour: intense ruby red

Nose: an ample, complex bouquet, with hints of ripe fruit, cinnamon and vanilla.

Taste: rigorous sangiovese use renders this wine mineral and fresh. These characteristics, together with velvety tannins, bring a balanced prestige to the wine. Aging in barriques permits the wine to evolve and refine.

Alcohol: 13,5 % Vol.

Notes: retains its characteristic properties, improves with aging.

Serving suggestions: traditional accompaniments are red meat (both roasts and salted), game, and mature cheeses. Serving temperature: 18°C. Open 1 hour ahead of time.



Fattoria I Colli, 2
53035 Monteriggioni
Poggiolo - SIENA - ITALIA

Tel. 0039 0577 309309 - Fax 0039 0577 309210
bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it