

# VILLA DI STICCIANO CHIANTI RISERVA DOCG



TENUTA DI  
STICCIANO



**Denominazione:** Chianti Riserva DOCG

**Collocazione vigneti:** vigneto Quercione situato a 300 Mt s.l.m.

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Suolo:** di origine marina, medio impasto, con buona percentuale di argilla e presenza di fossili

**Densità:** 5000 ceppi/ha

**Produzione:** 6000 kg/ha

**Raccolta:** manuale in cassette, seconda metà di settembre.

**Vinificazione:** fermentazione spontanea, a temperatura controllata.

Circa 20 giorni di contatto con le bucce.

Fermentazione malolattica svolta.

**Affinamento:** in Tonneaux di Rovere Francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.

**Descrizione organolettica:** di colore rosso rubino vivo, al naso si mostra intenso con note di viola e di profumi di spezie dolci dati dall'affinamento. Piacevole al palato, di bella freschezza e con un tannino morbido, è un vino di corpo, ben equilibrato. Si accompagna bene a un primo piatto di tagliatelle con ragù di carne e a formaggi stagionati come il pecorino toscano.

[www.tenutadisticciano.it](http://www.tenutadisticciano.it)