



FATTORIA DI
CORSIGNANO

L'IMPERATORE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2014

L'IMPERATORE Chianti Classico Riserva DOCG è prodotto

con 90% Sangiovese e 10% Malvasia Nera

E' il Chianti Classico che riflette al meglio l'identità di Fattoria di Corsignano

ASPETTO AGRONOMICICO

Altitudine: 420 m. s.l.m.

Esposizione: sud, ovest, sud-ovest

Composizione del terreno: subcalcareo, ricco di galestro e argilla

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante di media / ettaro

Età delle viti: 5 anni - 30 anni per gli impianti vecchi

Resa per ettaro: 55 q.li di uva

Produzione media per pianta: 1,0 kg

Epoca vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,6 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Estratto secco: 31,5 g/l

SO2 totale: 72 mg/l

VINIFICAZIONE

Macerazione in piccole vasche di cemento per circa 20 giorni a 28-30 °C con alternanza di rimontaggi e delestage
Fermentazione malolattica svolta in maniera spontanea

AFFINAMENTO

Turn-over di affinamento in botti di rovere di slavonia per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: note di prugna e amarena con aromi di caffè e vaniglia

Gusto: asciutto, complesso e vellutato. Eccellente tannicità, elegante

Abbinamenti: carni alla griglia, arrostiti, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C.

Preferibile stappare un'ora prima

Bottiglie prodotte: 4000 bordolesi da 0,750 cl.

Etichetta: xilografia realizzata dall'artista marchigiano Mario Gambadotti, carta dei Tarocchi L'IMPERATORE

Tappi: sughero naturale, monopezzo, selezione manuale, prima scelta

Imballaggio: cartone da 6 bottiglie bordolesi orizzontali



FATTORIA DI CORSIGNANO

Loc.Corsignano 53010 Vagliagli (Siena) Tel. 0577 322545 Fax. 0577 322407
info@tenutacorsignano.it www.tenutacorsignano.it P.iva: 00942760521