

Buondonno Chianti Classico Riserva Magnum

Il vino

Il Chianti Classico Riserva è prodotto soltanto nelle annate più meritevoli. È un vino che nasce dalla selezione delle migliori uve di Sangiovese in genere dei vigneti più vecchi di Casavecchia esposti a sud e dalla vigna di Sicellino piantata negli anni '70 con esposizione a nord-est ; sono entrambi vigneti ricchi in sasso, dalle rese ad ettaro particolarmente basse.

Caratteristiche

Chianti Classico Riserva d.o.c.g.

Vitigno: Sangiovese

Vigneto: Casavecchia e Sicellino, 430 mt. s.l.m.; Sud e NE

Terreno: argillo-calcareo con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: 430 mt. s.l.m.; Sud e NE

Densità media: 4.000 ceppi per ha

Forma di allevamento: Guyot ed Archetto toscano

Vinificazione: fermentazione naturale con lieviti indigeni in vasca in cemento con lunga macerazione di almeno 4 settimane

Maturazione: matura in botti di rovere di piccole e medie capacità (5/25 hl) per 22/24 mesi durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Messo in bottiglia si affina per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Produzione media: 200 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com