



Chianti Classico Pontignanello Riserva

Questo vino racchiude una grande espressione del Sangiovese e della regione di provenienza. Entrato a far parte dell'azienda a partire dagli anni 90, dimostra grande classe nella sua continua crescita qualitativa.



Uve: Sangiovese 95% e Canaiolo Toscano 5%

Vigneti: Prodotto da uve selezionate nel vigneto del podere Pontignanello, situato ad una altitudine di 300/320 metri slm. Ben esposta alla luce dell'alba fino al rosso tramonto del Chianti, favorendo una maturazione uniforme e ottimale delle uve. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea con presenza di Galestro tipico delle zone del Chianti Classico. Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità per ettaro di 5000 piante di viti.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 15/20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in vasche di cemento per la seconda fermentazione, che serve ad eliminare totalmente l'acido malico. Il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: 30 mesi in botti di rovere da 20 hl.

Affinamento: essendo un vino di grande caratura e invidiabile tenuta nel tempo, la Riserva Chianti Classico viene posta ad affinare in bottiglie per 6-12 mesi prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 8250

Produzione annuale: 85 hl

Grado alcolico: 13.5%

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.6

Estratto esente zucchero: (g/l) 32.90

Acidità volatile: 0.42

Intensità di colore: 9.10

Colore: rosso rubino intenso, di accesa tonalità tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: robusto, molto raffinato e avvolgente, con note balsamiche e con richiami di frutta matura e vaniglia ben amalgamati.

Sapore: seducente, morbido ed elegante, asciutto al palato, ricco di tannini nobili, si presenta nel finale con una grande persistenza gustativa ed una piacevole rotondità nel finale impreziosita dai toni dolci del legno.

Abbinamenti gastronomici: Bistecca alla Fiorentina, Bistecche di renna, Cinghiale e Selvaggina nobile

Famiglia Losi