



Pagliarese

PAGLIARESE CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

VITIGNI

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo.

PROVENIENZA

Nel Comune di Castelnuovo Berardenga, in prossimità del Borgo di San Gusmè, a sud est di Siena.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot con un massimo di 5/8 gemme per pianta.

ETA' VIGNETI

Oltre 30 anni i vigneti più vecchi. Dal 2005 al 2015 gran parte dei vigneti sono stati reimpiantati partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi della proprietà, che risalgono al periodo 1966-1974.

ALTITUDINE

Compresa tra 320 e 390 metri sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Prevalentemente Sud-Ovest.

TERRENI

Terreni di prevalente origine sedimentaria, dove i depositi franco sabbiosi si mescolano ai depositi argillosi-scheletrici derivanti da formazioni calcaree e Galestro.

ESTENSIONE

5400 ceppi per ettaro con un sesto di impianto di 2,30 m tra le file e 0,80 m tra vite e vite.

RACCOLTA

Raccolta manuale entro la prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Temperature di fermentazione tra i 28 e i 30° C. Durata della macerazione 12/15 giorni. Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione e trasferimento a marzo-aprile in botti di rovere di Slavonia medie e grandi per 16 -20. Segue un affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Colore Rosso rubino di buona limpidezza. Profumo di frutta matura, spezie, terra bagnata e note accentuate di tabacco e pepe nero. Al palato riflette buona tannicità con tannini morbidi. Un tocco di acidità lo rende minerale e con un lungo finale.

