



# Fattoria Valacchi

## CHIANTI GELSO RISERVA

**Tipo:** rosso

**Vitigni:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Denominazione:** Chianti D.O.C.G.

**Comune di produzione:** Barberino Val d'Elsa

**Tipologia del terreno:** terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, moderatamente ricco di scheletro di origine sedimentaria.

**Altitudine del vigneto:** 300 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 5000

**Epoca di vendemmia:** Ottobre

**Vinificazione:** tradizionale vinificazione in vasche di cemento con macerazione delle bucce per 10/12 giorni.

**Invecchiamento:** in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 18 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13,5°

**Temperatura di servizio:** 18/20°

**Abbinamenti:** carni arrosto, formaggi stagionati e piatti della tradizione toscana.

**Note organolettiche:** profumo di frutta rossa matura, sapore ricco e armonico con tannini soffici e retrogusto vanigliato.

