



FATTORIA RIGNANA
PANZANO - GREVE IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2021

Classificazione:	DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita
Zona di Produzione:	Panzano in Chianti, imbottigliato all'origine nella Fattoria di Rignana
Certificazione:	Vino da agricoltura biologica
Uvaggio:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
Esposizione:	Sudest - Sudovest
Altitudine:	350 metri sopra il livello del mare
Tipologia Terreno:	Calcereo argilloso, Galestro
Sistema di Allevamento:	Guyot
Densità di Impianto:	5000 piante per ettaro
Inizio Vendemmia:	30. Settembre, raccolta a mano
Vinificazione:	21 giorni in tini d'acciaio inox a temperatura controllata max. 27°C.
Periodo di Maturazione:	24 mesi in barrique di rovere di 1° e 2° passaggio
Data di imbottigliamento:	Giugno 2024
Produzione:	6300 Bottiglie 0,75 lt., 100 bt. da 1,5 lt.,
Gradi alcolici:	15 %
Acidità Totale:	5,9 g/l
Estratto a secco:	28.8 g/l
Caratteri Organolettici:	Colore rosso profondo, profumi di frutta rossa e spezie. Morbido e persistente al gusto.
Abbinamenti Gastronomici:	Particolarmente adatto a cacciagione e formaggi.



Fattoria di Rignana di Cosimo Gericke

Via di Rignana, 15 - 50022 Greve in Chianti - Firenze - Italia - Tel. +39 055852065 - Fax + 39 055 856081
info@rignana.it - www.rignana.it - P.Iva 02262440486