



**FATTORIA RIGNANA**  
PANZANO - GREVE IN CHIANTI

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2022

<b>Classificazione:</b>	DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita
<b>Zona di Produzione:</b>	Panzano in Chianti, imbottigliato all'origine nella Fattoria di Rignana
<b>Certificazione:</b>	Vino da agricoltura biologica
<b>Uvaggio:</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
<b>Esposizione:</b>	Sudest - Sudovest
<b>Altitudine:</b>	350 metri sopra il livello del mare
<b>Tipologia Terreno:</b>	Calcareao argilloso, Galestro
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità di Impianto:</b>	5000 piante per ettaro
<b>Inizio Vendemmia:</b>	30. Settembre, raccolta a mano
<b>Vinificazione:</b>	21 giorni in tini d'acciaio inox a temperatura controllata max. 27°C.
<b>Periodo di Maturazione:</b>	24 mesi in barrique di rovere di 1° e 2° passaggio
<b>Data di imbottigliamento:</b>	Luglio 2025
<b>Produzione:</b>	6600 Bottiglie 0,75 lt., 100 bt. da 1,5 lt., 27 bott. da 3 lt
<b>Gradi alcolici:</b>	14 %
<b>Acidità Totale:</b>	5,52 g/l
<b>Estratto a secco:</b>	30,3 g/l
<b>Caratteri Organolettici:</b>	Colore rosso profondo, profumi di frutta rossa e spezie. Morbido e persistente al gusto.
<b>Abbinamenti Gastronomici:</b>	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