



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



" TERRE DE' PARI 2004 " CHIANTI RISERVA DOCG

UVE :	Sangiovese (90%) Canaiolo(5%) Malvasia Nera(5%)
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 80-200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Guyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	3600 - 4000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	13,50 % vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 30,0 g/l , SO2 Totale 95 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Dove si è proceduto con la fase di vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 16-20 giorni, con una gestione accurata a livello di operazioni di estrazione, mediante rimontaggi e delestage a temperature non superiori a 29° C. Talvolta si effettua anche una sottrazione parziale del liquido al fine di ottimizzare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. A fermentazione alcolica completata il vino viene stoccato in vasche di acciaio prima e poi cemento per almeno 24/36 mesi, dopo di che viene travasato in piccole botti di rovere francese da 225 l. Il vino è rimasto in legno per circa 3 mesi, dopodiché è stato imbottigliato e affinato in bottiglia per circa 8/10 mesi, prima di essere messo in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

Questa Riserva ha un bel colore rosso rubino intenso impreziosito da riflessi granati, servito in un ampio bicchiere offre profumi intensi e floreali, con evidenti sentori speziati e di frutta rossa matura con leggera vaniglia in sottofondo. Al palato si presenta setoso, avvolgente, con una buona compattezza e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grandi piatti di arrosti, selvaggina, bistecca alla brace, carni in umido e formaggi a lungo invecchiamento.

PRODUZIONE ORGANICA

Il Chianti Terre de' Pari Riserva è un vino da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

" TERRE DE' PARI 2004 " CHIANTI RISERVA DOCG

