

Tenuta di Morzano

Il Quarto - Chianti Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

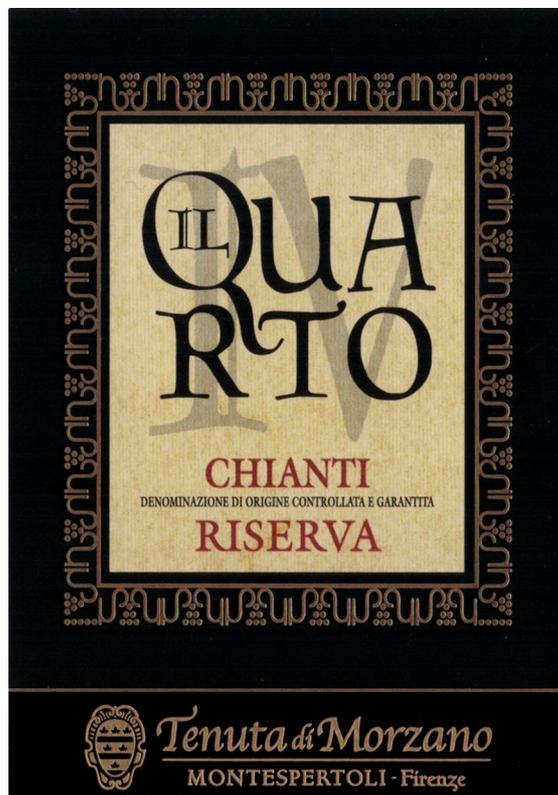
L'UVA ED IL VIGNETO

Armonico blend tra Sangiovese e Merlot. La loro differente origine (Toscana e Bordeaux) combinata insieme conferisce eleganza e carattere al vino.

IL VINO

Questo vino dal colore rosso rubino intenso, al naso è caratterizzato da un profumo persistente di fiori, spezie e frutta. Dalla struttura importante, elegante e vellutato, in bocca si presenta morbido e rotondo. Le uve migliori vengono destinate alla Riserva fin dalla vendemmia e le loro proprietà si arricchiscono quando conoscono i legni.

ENOLOGO: Dott. Riccardo Cotarella



DATI TECNICI:

Uvaggio: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Zona di produzione: Montespertoli

Superficie vigneto: 2 ettari

Altitudine vigneto: 300 mt slm

Tipologia di terreno: Scisto argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità per ettaro: 6.000 ceppi

Produzione annuale: 50 hl

Prima annata in produzione: 2010

Annata disponibile in commercio: 2014

Epoca della vendemmia: fine Settembre – primi Ottobre

Vinificazione: Tradizionale con 20 gg di macerazione sulle bucce e fermentazione successiva in cemento vetrificato

Invecchiamento: 12 mesi in barriques francesi di III passaggio

Affinamento in bottiglia: 1 anno

Alcohol: 13,5 %

Acidità totale: 4.9 g/l

Estratto secco: 29.4 g/l

Temperatura di servizio: 18 ° C