



Chianti Classico Riserva 2005

Il bilancio della vendemmia 2005 è stato nettamente positivo e la qualità delle uve in cantina è risultata molto buona. Le giornate di sole di fine settembre, con la brezza mite, hanno dato alle uve la concentrazione necessaria e un'ottima condizione sanitaria. Dopo una stagione climatica altalenante, che ha richiesto una gestione particolarmente attenta della vigna siamo riusciti ad avere la qualità che in questo tipo di annate è frutto di un duro lavoro.

La vinificazione, in acciaio, è durata 20 giorni con frequenti rimontaggi giornalieri e con molta attenzione alle temperature di fermentazione e alle acidità.

Il vino si è affinato in parte in legni grandi da 30 hl. dove è rimasto per 10 mesi e in parte in barriques dove è stato per quasi 2 anni. Messo in bottiglia nel mese di giugno 2008 di questa riserva 2005 sono state prodotte circa 6.500 bottiglie.

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: complesso ed intenso, con note fruttate.

Gusto: con tannini dolci e piacevoli di grande persistenza ed eleganza.

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%.

Alcol: 12.5% vol.

Acidità Volatile: 0.50 gr/l.

Acidità Totale: 5.04 gr/l.



C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A

Chianti Classico Riserva

1985	Wine Spectator	92 points
1990	Wine Spectator	86 points
1996	Wine Spectator	87 points
1997	International Wine Challenge 2000	Gold Medal
1998	International Wine Challenge 2001	Seal of Approval
2005	Wine Spectator Espresso Gambero Rosso 2000 Vini	90 points ** (14,5/20) ** bicchieri **** grappoli