



# LE DUE ARBIE

## LE DUE ARBIE CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2016

Un Chianti Classico Riserva fresco ed intrigante. Elegante e con spiccati sentori di frutta rossa matura tipici del Sangiovese, si va ad aggiungere alla famiglia Le Due Arbie andando a completare la gamma.



### NOTE GENERALI

**Varietà:** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

**Invecchiamento:** 18 mesi in botti grandi non tostate

**Grado alcolico:** 13.5% Vol.

**Acidità totale:** 5.5 g/l

**Temperatura di Servizio consigliata:** 18° C

### ASPETTO AGRONOMICO

**Altitudine:** 300-420 m s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** suoli limoso-argillosi, con pietrosità alta e presenza di calcari e marne

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 5000 piante/ettaro

**Età delle viti:** 18 anni

**Resa per ettaro:** circa 70 q.li

**Produzione media per pianta:** circa 1,4 kg

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Vista:** colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

**Olfatto:** elegante, con spiccati aromi di frutta rossa matura tipici del Sangiovese, uniti a sentori fragranti come la crosta di pane.

**Gusto:** in bocca è fresco e intrigante. Si percepiscono frutti rossi maturi. Il tannino è elegante e il finale è persistente.

### ASPETTO ENOLOGICO

**Fermentazione:** in tini di cemento grezzo per 2 settimane a temperatura controllata di 28°C. soffici rimontaggi.

**Invecchiamento:** 18 mesi in botti grandi di rovere non tostato.

**Affinamento:** 4 mesi minimo di bottiglia.