

## Cantine Antica Grotta

*Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar*

## Chianti Classico Riserva Rancia 2011 Felsina 0,75l

Price per Unit (pezzi): € 28,00(including 22 % tax)



Vigneti: A Nord Est di Siena nel Comune di Castelnuovo Berardenga a Sud della zona di produzione del Chianti Classico. Provenienza: Vigneto Rancia, situato ad un'altitudine di 400 m, bene esposto a Sud, copre una superficie di circa 6 ettari, per un totale 13.980 ceppi. Nei nuovi impianti, nati negli ultimi anni, è stato utilizzato il materiale delle selezioni massali effettuate all'interno del vecchio vigneto di Rancia. Forma di allevamento: Guyot semplice con resa media 40/45 hl ad ettaro. Età Vigneti: Epoca di impianto 1958/1982, selezione con sovrainnesti dei migliori ceppi. Terreno: Macigno di arenarie quarzose, sabbie stratificate, alberese misto a pillola alluvionale. Presenza di Galestro sulla parte più alta. Ceppi per Ettaro: 5400. Raccolta: Soltanto manuale. Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve. Temperature di fermentazione tra i 28° e 30°. Durata della macerazione 12/15 giorni. Follature automatiche programmate giornalmente. La svinatura avviene quasi a fine fermentazione. A Marzo - Aprile passaggio in botti di rovere di piccola e media capacità. Dopo 12/18 mesi di maturazione assemblaggio ed imbottigliamento. Affinamento di 6/10 mesi in bottiglia. Esame Organoleptico: Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo speziato con note floreali e frutti di sottobosco. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, di buona struttura e razza.

[Vendor Information](#)

**Customer Reviews:** There are yet no reviews for this product.

Please log in to write a review.