



CAPRAIA

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG



Le uve da cui trae origine questo Cru aziendale sono prodotte nell'area di Pietrafitta in Castellina in Chianti dove abbiamo selezionato dai vigneti più vecchi e meglio esposti le migliori uve di Sangiovese per produrre il nostro Selezione Capraia Chianti Classico Riserva DOCG.

Pietrafitta si trova nella parte alta di Castellina in Chianti, attorno a 530 metri di altitudine sul livello del mare.

Un'area più fresca e ventilata con esposizione a nord-est dove l'uva raggiunge una maturazione omogenea.

La presenza di bosco attorno alle viti, oltre a permettere di preservare la biodiversità del territorio circostante, protegge le piante e ne garantisce una grande salubrità.

Le viti, rigorosamente a Sangiovese, hanno un'età media di 20 anni e si trovano in un momento di grande qualità e maturità.

DENOMINAZIONE Chianti Classico Riserva DOCG

VITIGNO: Sangiovese 100%

VIGNETO: Prevalentemente area di Casanuova di Pietrafitta - Castellina in Chianti

TERRENO Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e argille

ETÀ DELL'IMPIANTO media di 20 anni

ESPOSIZIONE Nord/Est

ALTITUDINE MEDIA 530 m. slm

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Prima metà Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO: Almeno 15 mesi in botti tipiche chiantigiane e in tonneau, poi almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia

PRODUZIONE ANNUA Circa 20.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Il riserva Tenuta di Capraia è un vino di colore rosso intenso. Le associazioni olfattive che evoca sono complesse e di grande raffinatezza, sfumano via via dal fruttato alle spezie e alla liquirizia. Al palato è carnoso, armonico e di forte spessore con una lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Arrosti importanti, cacciagione, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA


ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

M
POGGIO
MAESTRINO