

# CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

## *Le Bocce*

La Riserva Chianti Classico “Le Bocce” distingue il vino invecchiato per almeno tre anni dopo la vendemmia. Ma questa regola all’azienda Stefano Farina non basta. Per produrre il Chianti Classico Riserva “Le Bocce”, già dalla vendemmia, seleziona una parte della produzione, destina alla riserva solo il vino giudicato di struttura superiore, producendo quindi un numero di bottiglie non fisso, ma secondo quante ne merita l’annata. Aromaticamente presenta note di frutta rossa tipo marasca e frutti di bosco, che si fondono con note di spezie e di pelle. Al palato, tannicità, morbidezza e persistenza sono le caratteristiche che ne esaltano la grande qualità.

**VITIGNO** 100% Sangiovese.

**TERRENO** Calcareo e povero costituito prevalentemente da galestro e limo molto permeabile.

**VENDEMMIA** Manuale con ceste da 20 Kg. nella seconda decade di ottobre.

**RESA PER ETTARO** Varia da 6 a 6,5 tonnellate di uva pari 40/45 ettolitri di vino.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

**EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO** in vasche di cemento per 6 mesi, 16 mesi in legno (parte in botti di rovere di Slavonia, parte in barriques di secondo e terzo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della vendita

**DATI TECNICI** Grado alcolico 13,5% vol

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 18-20°C

**ABBINAMENTI** Carni rosse, selvaggina, carni arrosto e grigliate (fiorentina).

FATTORIA LE BOCCE, TOSCANA **Tuscany**

*“Chianti Classico Riserva” distinguishes the Chianti wine aged for at least 3 years following harvest. The Stefano Farina vineyard clearly respects this rule by using a severe selection process, whereby only the wine believed to be of superior quality can be elected to a “Riserva”. This is why the number of bottles produced is very flexible depending on the harvested yield. Aromatically notes of red fruits like cherries and berries blended with notes of spice and leather. On the palate, tannins, softness and persistence are the features that highlight the great quality.*

**VINE VARIETY** 100% Sangiovese.

**SOIL** calcareous and poor, basically marl and lime and very permeable

**HARVEST** by hand with baskets of 20 Kilograms in the second half of October

**YIELD OF HECTARE** from 6 to 6.5 tons of grapes equal to 40/45 hectoliters of wine.

**WINE-MAKING PROCESS** Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

**EVOLUTION / AGEING** 6 months in cement vats, 16 months in the oak (part in oak casks of Slavonic origin, part in barriques of second and third passage). Ageing in bottle for 6 months before selling.

**TECHNICAL FEATURES** Alcohol 13,5% by volume.

**TASTING TEMPERATURE** 18-20 degrees centigrade

**BEST SERVED WITH** Red meats, game, roasted and grilled meats (T-bone steak). For best result open bottle 3-4 hours before drinking.

