



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP

# VILLA A SESTA



## Riserva

Chianti Classico  
DOCG

**Varietà:** 92% Sangiovese e 8% Cabernet Sauvignon

**Raccolta:** l'uva viene raccolta manualmente in cassette, viene fatta una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente diraspata e pigiata.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C, la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà vinificata separatamente ed assemblata successivamente.

**Invecchiamento:** l'invecchiamento viene svolto in botti da 13hl per circa 30 mesi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.