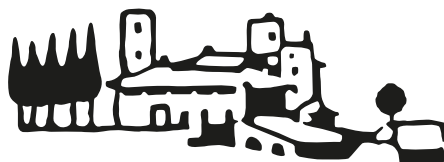


la Torre alle Tolve

Nome del vino:	Torre alle Tolve Chianti Riserva Colli Senesi DOCG 2011
Ubicazione azienda:	località Le Tolve - Siena.
Esposizione vigneto:	Sud-Ovest, Est 305 m above sea level
Uvaggio:	Sangiovese 90%, Merlot 10%.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numeri di ceppo per ettaro:	5000.
Raccolta:	manuale con selezione delle uve. dal 5 Settembre per Merlot al 25 Settembre per Sangiovese.
Vinificazione:	in tini di cemento temperature di fermentazione massima 30°C, periodo di macerazione 15 giorni e 15 giorni per Sangiovese e per Merlot.
Maturazione:	in parte in piccoli fusti di rovere francese (500 lt).
Produzione:	3.300 bottiglie 750 ml.
Dati analitici:	
alcol in vol.	14,00%
acidità totale g/l	5,80
acidità volatile g/l	0,60
estratto secco g/l	28,90
zuccheri riduttori g/l	0,50
Degustazione:	
Colore:	rosso rubino intenso e compatto.
Olfatto:	mora e ciliegia ben matura, seguono profumi di fiori di sottobosco appassiti.
In bocca:	caldo e morbido ben equilibrato, note di cioccolato e spezie. Ben strutturato, lungo e persistente, tannini dell'uva e del legno di rovere decisi e ben integrati.



la Torre alle Tolve

Wine's name:	Torre alle Tolve Chianti Riserva Colli Senesi DOCG 2011
Estate location:	Le Tolve - Siena.
Vineyard exposure:	Sud-Ovest, Est 305 m above sea level
Grape varieties:	Sangiovese 90%, Merlot 10%.
Training system:	Guyot
Numbers of vines for hectare:	5000.
Harvest:	hand picked with selection grapes. From September 5 th for Merlot, to 25 th September for Sangiovese.
Vinification: period of	tanks concrete fermentation temperature max 30°C, maceration 15 days for Merlot and for Sangiovese.
Aging:	a part in small french oak barrels (500 lt).
Production:	3.300 bottles 750 ml.
Analytical dates:	
alcohol in vol.	14,00%
total acidity g/l	5,80
volatile acidity g/l	0,60
dried extract g/l	28,90
residual sugar g/l	0,50

Colour: intense ruby red.

Scent: at first ripe cherry and blackberry, after dried brushwood flowers.

Taste: warm, soft, well-balanced, hints of chocolate and spices. Long, lasting structure, grape tannins and oak flavours are strong but well-balanced.