


CASA AL VENTO

FOHO

**Chianti Classico D.O.C.G
Riserva 2015**



Zona di produzione / Production area

Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Altitudine / Altitude

456 m s.l.m



Uvaggio / Grape variety

Sangiovese 100%

Sistema di allevamento / Cultivation method:

cordone speronato
spurred cordon



Vendemmia / Grape - harvest:

manuale - prima decade di Ottobre
by hand during the first decade of October

Vinificazione/ Vinification

in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con
termo-condizionamento del processo fermentativo
*in red on the marcs for 25-30 days with thermo controlling
fermentation*



Affinamento/ Ageing

18 mesi in barriques, affinamento 6 mesi in bottiglia
18 months in oak barriques, aging 6 months in the bottle

Gradazione alcolica / Alcohol content

13.5%



Temperatura di servizio/ Serving temperature:

18°-20° C



Di colore rosso rubino intenso con nuance granate
sull'unghia questo vino sprigiona profumi intensi in cui si
avvertono subito le note speziate del legno (cacao e noce
moscata) e solo successivamente il tipico sentore floreale
di violetta.

Si tratta di un vino morbido, elegante, caldo, di
prolungata persistenza e da decantare in occasioni
speciali.

*Ruby red colour with garnet highlights. The aroma is very
intense and complex; you can smell immediately spiced
wood notes (nutmeg and cacao) and then the typical
Chianti fragrance of violet. The wine is smooth, elegant,
warm with a long aftertaste*

Abbinamento/ Food matching:

secondi a base di carne e cacciagione
meat second courses

Borgo Casa al Vento 53013 GAIOLE IN CHIANTI (SI) Tel: 0577-74 90 68 - Fax: 0577- 74 46 49

www.borgocasaalvento.com - sales@borgocasaalvento.com

Capitale Sociale 1.963.000 Euro - C.C.I.A.A. Siena R.E.A. 121563 Codice Fiscale e Partita Iva 07329110154

SDI W7VJK9