

  
**CASA AL VENTO**

**FOHO**

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



**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 - Mob: +39 331 2897359

[www.borgocasaalvento.com](http://www.borgocasaalvento.com) - [sales@borgocasaalvento.com](mailto: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**