

# MONTE BERNARDI

## PANZANO IN CHIANTI

### SA'ETTA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Un Chianti Classico Riserva (100% Sangiovese) con una grande complessità e mineralità. Le uve vengono selezionate dal vigneto che porta lo stesso nome "Sa'Etta". Il vigneto gode di un'esposizione ottimale e di un terreno speciale. Dopo una fermentazione naturale in vasche di cemento, il vino è travasato in botti di rovere di origine Tedesco/Austriache dove svolge la fermentazione malo lattica e rimane per almeno 18 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

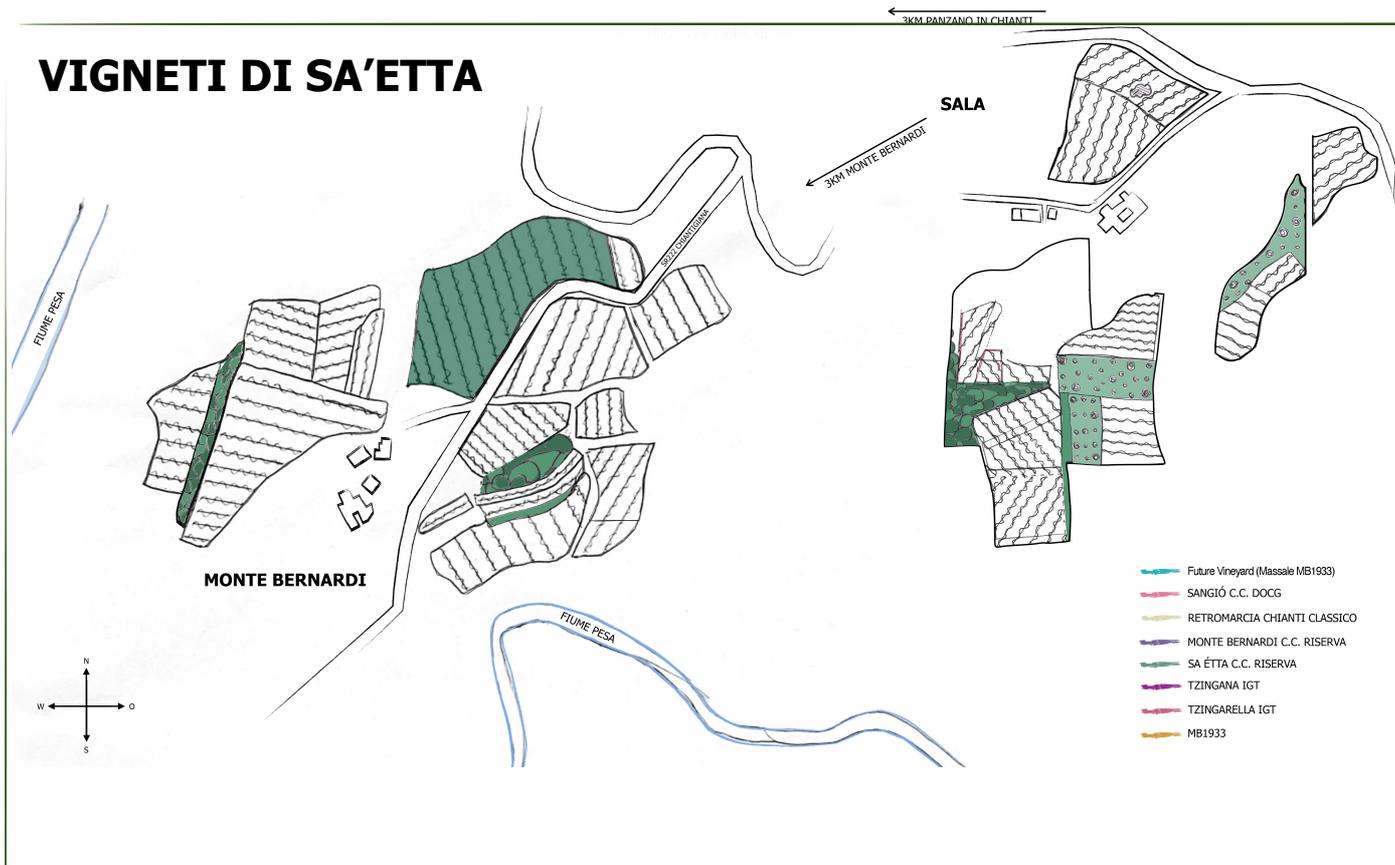
Il vigneto è molto sassoso composto da Arenaria-Calcare conosciuta come Pietraforte, ricca di incisioni di quarzo, dando una complessità ed un equilibrio elegante, con il tempo il vino mostra il frutto succoso, la forte mineralità, l'acidità integrata con tannini eleganti. Il vino ha una grande potenzialità d'invecchiamento ma è anche gradevole in gioventù.



LUOGO DI PRODUZIONE	integralmente prodotto e imbottigliato a Panzano in Chianti (FI)
UVAGGIO	100% Sangiovese
ESPOSIZIONE	Sud, altitudine 340-365 metri sul livello del mare
TERRENO	Pietraforte (Arenaria-Calcare)
ANNO D'IMPIANTO	1968
RESA UVA	30 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	6.000 bottiglie da 750 mL, 200 magnum da 1500mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea e naturale con lunga macerazione dopo la fermentazione
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione, media 45 giorni macerazione
TEMPERATURA	Non controllata, fino a un massimo di 30°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno
INVECCHIAMENTO	18 mesi in botti grandi e tonneaux
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno di 6 mesi
COLORE	Rosso rubino
NASO	Frutta più scura, more, ciliegia, viole, minerali
GUSTO	Secco, caldo, abbastanza morbido, sapido, fresco e tannico, intenso con un finale persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Piatti toscani tipici, soprattutto pasta con sughi di selvaggina, carne arrosto
SO2 / ZUCCHERI RESIDUI	SO2 < 25mg/l, Zuccheri residui < 2 g/l
ALCOOL	13,5%

 Certificato Bio

# MONTE BERNARDI PANZANO IN CHIANTI



## TERRENO



**PIETRAFORTE**  
Arenarie / quarzoso-  
calcaree  
[CRETACICO  
SUPERIORE]

**CARATTERISTICHE:**  
luce esterna, riflette  
la luce verso i  
grappoli