



CHIANTI RISERVA

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana province di Firenze, Siena e Pistoia.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

Zone collinari con altitudine max di 700 mt. s.l.m. e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:

Sangiovese dal 75 al 100%, Canaiolo Nero fino al 10%.

COLORE:

Rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola e leggero sentore di vaniglia, gusto secco, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino particolarmente indicato con arrostiti, carni alla griglia e minestre saporite.

DEGUSTAZIONE:

Vino da consumarsi servendo alla temperatura 18°-20° C.

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO:

Periodo di affinamento pari a 24 mesi di cui almeno 3 in bottiglia il periodo di affinamento viene calcolato dal primo gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

CAPSULA:

P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

TEMPERATURA:

18°-20° C