



Chianti Classico Riserva Pietraia

Colore rosso rubino intenso, profumo con note di frutti di bosco, more, arricchite da note speziate ed erbe aromatiche. Sapore setoso ed avvolgente. Retrogusto equilibrato, asciutto, e speziato.

VITIGNI: Uve di Sangiovese e Merlot

TERRENO: Esposto sud-ovest, ad una altitudine di circa 350 - 380 mt slm. Molto ricco in scheletro, prevale l'alberese, calcareo, su base mediamente argillosa

VINIFICAZIONE: In vasche inox a temp. controllata, macerazione sulle bucce per 25/30 giorni

MATURAZIONE: Tonneaux e barriques di 1° e 2° passaggio per 24 mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Carni rosse grigliate, arrosto, cacciagione, pecorino toscano stagionato