



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Colore rosso rubino intenso, odore ben bilanciato con note di frutti di bosco, mora, arricchite da note speziate ed erbe aromatiche, sapore di buono spessore tannico, 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