

Chianti Riserva D.O.C.G

Classificazione: Chianti Riserva D.O.C.G

Zona di produzione: Poppiano - Montespertoli – Toscana

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono vinificate separatamente in piccoli serbatoi di cemento ad una temperatura controllata di 22° C. La macerazione ha una durata media di 25 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi giornalieri e follature manuali.

Maturazione e Affinamento: a fine fermentazione malolattica il vino viene fatto maturare separatamente in botti di rovere francese da 30 hl e barriques per 18 mesi: di cui 70% nelle botti grandi (Sangiovese) e 30% barriques (Sangiovese e Cabernet Sauvignon). Segue assemblaggio in vasche di cemento per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo ampio ed elegante con note di piccoli frutti maturi e spezie. Al palato ha un ingresso armonico. Ottimo equilibrio tra la matrice tannica e il frutto, con un finale lungo e persistente di confettura integrato con la nota balsamica.

Temperatura di servizio: 18°C