

CHIANTI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Strutturato, elegante con un lungo finale speziato.



UVAGGIO : Sangiovese, Merlot, Malvasia nera e Colorino

AREA DI PRODUZIONE : Toscana centrale

ALCOL: 13,50% vol

VENDEMMIA: Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 12 giorni in acciaio a temperatura controllata praticando rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in acciaio e legno. Elevato in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE : Rosso rubino intenso e profondo. Sentori di frutta rossa matura, vaniglia, tabacco. Elegante, corposo, tannini piacevoli che accompagnano un lungo finale speziato.

ABBINAMENTI : carni rosse, arrosti, selvaggina, primi della tradizione toscana.

PREMI

90 PUNTI – I MIGLIORI VINI ITALIANI

LUCA MARONI