

Chianti Riserva D.O.C.G

Classificazione : Chianti Riserva D.O.C.G

Zona di produzione: Marcialla

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Tecnologia di produzione: le uve selezionate vengono vinificate in piccoli serbatoi di cemento ad una temperatura controllata di circa 22°C. La macerazione ha una durata media di 20 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e follature manuali.

Maturazione: 16 mesi in botti di rovere francese da 10 hl. Ha fatto seguito un affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio, note di frutta rossa, ribes e prugna matura si integrano a note terziarie di tabacco e pepe nero. Al palato è persistente ed elegante con tannini morbidi e diffusi.

Abbinamenti: carni rosse, arrosto o grigliate. Formaggi fermentati.

Temperatura di servizio: 18°C

