



CHIANTI
D.O.C.G.
RISERVA
2012

VITIGNI: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo


VINIFICAZIONE: Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni e controllo della temperatura a 28-30°C.

AFFINAMENTO: Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 - 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Bel colore rosso bordeaux. Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico.

ABBINAMENTI: Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido.

 750 ml - 1500 ml