

CHIANTI RISERVA DOCG



GRAPES

Sangiovese min. 75% with the addition of other complementary red varieties. The harvest takes place during the last ten days of September.

VINIFICATION

Vinified in stainless steel tanks at a controlled temperature of max. 25°C with a maceration period of about 15 days. Matured partly in cement vats for a minimum of 18 months and partly in oak barrels, then refined in bottles for a minimum of 3 months.

ALCOHOL 13,5% Vol.

TASTING NOTES

Brilliant ruby red colour of medium intensity with slight violet reflections, typical aroma with hints of cherry, harmonious on the palate, fresh, medium structured, excellently drinkable with soft tannins and a fine finish of red fruits.

SERVING TEMPERATURE 18°C

PAIRINGS

Grilled meat dishes, roasts, game, mature cheeses and tasty first courses.

BOTTLE 750 ml.

UVAGGIO

Sangiovese min. 75% con l'aggiunta di altre varietà rosse complementari. La raccolta avviene nell'ultima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di max. 25°C con un periodo di macerazione di circa 15 giorni. Maturazione in parte in vasche di cemento per un minimo di 18 mesi e in parte in botti di rovere, poi affinato in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

ALCOL 13,5% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante di media intensità con lievi riflessi violacei, aroma tipico con sentori di ciliegia, armonico al palato, fresco, di media struttura, di ottima bevibilità, con tannini morbidi e un bel finale di frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ABBINAMENTI

Piatti di carne alla griglia, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti saporiti.

BOTTIGLIA 750 ml