




## CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
2017

 **Altitudine:** 270 m s.l.m.

**Giacitura:** collinare.

**Vitigni:** 85% Sangiovese 15% altre varietà tra cui Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino.

**Composizione del Terreno:** suolo franco-argilloso.

**Vendemmia:** seconda settimana di ottobre.

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C°.

**Elevazione:** in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Tenore Alcolico:** 14,00 %.

**Modalità di Servizio:** servire a 19°- 20° C.

**Gastronomia:** si accompagna con piatti di carne rossa e cacciagione.

**Colore:** rosso rubino denso dai riflessi granato.

**Profumo:** ventaglio olfattivo elegante e complesso con note di confettura di more e rosa appassita, con un leggero pizzico di aromi boisé legati all'invecchiamento in grandi botti di rovere.

**Gusto:** si riscontra un tannino ben cesellato che rende il vino ben strutturato, molto persistente euntuoso.

 **Altitude:** 270 a.s.l

**Exposure:** Hilly.

**Grape varieties:** 85% Sangiovese, 15% other varieties including Canaiolo, Ciliegiolo and Colorino.

**Composition of soil:** clay soil Franco-clayish.

**Harvest:** by hand in boxes the second week of October

**Winemaking:** In stainless steel vats at a controlled temperature to 25C °.

**Elevation:** in large oak casks for 14 months.

**Refinement:** in the bottle for at least 3 months.

**Alcohol content:** 14,00%.

**Service Mode:** Serve at 19 ° - 20 ° C.

**Gastronomy:** It goes well with red meats and game.

**Color:** ruby red dense garnet reflections.

**Bouquet:** olfactory range elegant and complex with notes of blackberry jam and dried rose, with a slight hint of woody aromas of aging in large oak casks.

**Taste:** there is a well-chiseled tannins which makes the well-structured wine, very persistent and sumptuous.

