



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2019

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. Una vendemmia che entrerà nella storia, caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Vino dal colore rosso malva intenso. Al naso si presenta complesso, con note di confettura di prugna e mora e sentori speziati di cuoio. In bocca, ha una struttura importante ed eccellente con tannini morbidi e ben integrati, che si combinano con un finale lungo e sapido.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina tradizionale toscana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: 24 mesi, di cui 12 in legno in botti da 60 e 90 hl di rovere francese



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l