



## CHIANTI RISERVA DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Provincia di Firenze e Siena.

13% AL

**AMBIENTE PEDOClimatico**

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

**VITIGNI**

Almeno 75% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa.

**COLORE**

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

**CARATTERISTICHE**

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di vaniglia, marasca, viola e frutti di bosco, talvolta con note speziate. La complessità aromatica del vino aumenta con l'avanzare dell'invecchiamento.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Indicato con arrosti di cacciagione, selvaggina, cinghiale, lepre, capriolo.

**DEGUSTAZIONE**

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

**VINIFICAZIONE**

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

**INVECCHIAMENTO**

Invecchiato per almeno sei mesi in botti di rovere francese ed almeno tre mesi in bottiglia. La commercializzazione inizia dopo una maturazione in cantina di almeno ventiquattro mesi dalla vendemmia.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880065

