



Azienda Agricola
CORBINELLI

CHIANTI RISERVA DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА
Провинции Флоренция и Сиена.

КРЕПОСТЬ 13%

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА
Минимум 75% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда.

ЦВЕТ
Блестящий красный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод; могут присутствовать специевые ноты. Сложность аромата вина увеличивается с выдержкой.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Рекомендуемые сочетания: жаркое из дичи и другие блюда из дичи, кабанятина, зайчатина, косуля.

ДЕГУСТАЦИЯ
Сервировка с температурой подачи 18-20 °С.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ
Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонту в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА
Выдерживается в течение минимум шести месяцев в бочках из французского дуба и минимум трех месяцев в бутылках. Продажа начинается после созревания в погребе в течение минимум двадцати четырех месяцев после сбора винограда.



ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 8057681880065

