Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2018

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito 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. La 2019 è una vendemmia 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

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l