



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2015

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Vino equilibrato ed elegante Al naso risulta complesso e caratterizzato da note varietali di confettura di prugne e more, accompagnate da sentori terziari di liquirizia, vaniglia e cuoio. Ottima struttura; finale lungo e persistente.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina toscana, come tortelli al ragù o peposo.

NOTE TECNICHE



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

Affinamento: 24 mesi, di cui 12 in legno



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

castellobanfi.com