



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2022

VARIETA'

85-90% di Sangiovese con una selezione di varietà tradizionali del Chianti Classico

DESCRIZIONE

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio. I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta mm da gennaio ad aprile. La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio. In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto; andamento climatico che ha indotto un anticipo dell'epoca di raccolta dei bianchi. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e acidica. La raccolta delle varietà rosse è iniziata nei primi giorni di settembre, il Sangiovese circa due settimane dopo, concludendo la raccolta a metà ottobre con le varietà tardive.

Colore rosso malva intenso; profumo complesso che richiama sia le note di confettura di prugna e mora sia sentori speziati di cuoio. Ottima struttura, con tannini morbidi ed equilibrati. Lungo e sapido sul finale.

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 e almeno 3 mesi in bottiglia.



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l