Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2017

VARIETA'

Varietà tradizionali del Chianti Classico con forte predominanza di Sangiovese.

DESCRIZIONE

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Vino dal colore rosso malva. Al naso si presenta complesso, con note di confettura di prugna e mora e sentori speziati di liquirizia, vaniglia e cuoio. In bocca, ha una struttura eccellente con tannini morbidi 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: in botti da 60 e 90 hl di legno francese per circa 12 mesi

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l