



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2021

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Le giuste piogge primaverili hanno ben arricchito le falde, motivo per cui l'acqua non è mai stata carente durante i mesi estivi.

Un luglio molto caldo, ha favorito le premesse per un'ottima maturazione a cui è seguito un agosto caldo, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questo fattore ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi dei bianchi che per la sintesi dei polifenoli dei rossi. Settembre di rara bellezza, soleggiato e asciutto con temperature calde che ci hanno consentito di completare le maturazioni e vendemmiare in condizioni ottimali.

Nel complesso un'estate calda che ha favorito una leggera surmaturazione e conferito aromi e struttura, senza ridurre l'apporto varietale.

Colore rosso malva, profondo e giovane; profumo complesso che richiama sia le note varietali di confettura di prugna e mora sia sentori derivanti dall'affinamento, quali liquirizia, vaniglia e una punta di cuoio. Ottima struttura, morbido, ben dimensionato; ottimo equilibrio. Lungo 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: 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