



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2023

VARIETÀ

Principalmente Sangiovese unito ad altre varietà tradizionalmente utilizzate nel territorio del Chianti Classico.

DESCRIZIONE

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese.

I primi quattro mesi dell'anno hanno visto una piovosità leggermente inferiore alle medie del periodo. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge.

Colore rosso malva; profumo complesso che richiama sia le note di confettura di prugna e mora sia sentori speziati di liquirizia, vaniglia e 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: in botti da 60 e 90 hl di legno francese per circa 12 mesi e almeno 3 mesi in bottiglia



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l