

CHIANTI CLASSICO

RISERVA

D.O.C.G.

Prodotto nella zona di produzione più antica, come recita il disciplinare che la regola, questa zona ha dato il nome al vino ed è la sola dove si produce il Chianti Classico. Si estende tra Firenze e Siena in un territorio di struggente bellezza, fatto di borghi arroccati sulla cima dei colli, di ulivi coltivati in campi scoscesi dal contorno irregolare e di cipressi messi in fila a delimitare le innumerevoli strade bianche.

Uve usate: Da vitigni Sangiovese minimo 80%; Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa fino al 20%.

Tecnica di vinificazione: macerazione in rosso di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

Invecchiamento: posto in botti di rovere di diversa capacità e provenienza (Slavonia e Francese) per 12 mesi e più, passato poi in serbatoi di acciaio o cemento smaltato.

Affinamento: in bottiglia 10 mesi minimo prima della consegna.

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: elegante, ampio, armonico persistente, sensazioni di vaniglia e lampone.

Sapore: lungo e vellutato, pieno, generoso e caldo, di alta classe.

Gradazione: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C in decanter.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione e grandi arrosti.

