



CHIANTI RISERVA DOCG

Solo una quota ristretta dell'intera produzione del Chianti viene destinata a riserva. Le migliori uve vengono selezionate durante la vendemmia per essere invecchiate in botti di rovere, che arricchiscono il gusto del vino cedendo il loro aroma e accelerando i processi evolutivi.

Il colore è rosso cupo tendente al granato, il profumo richiama le spezie e i frutti di bosco, presenta note di frutta matura, di cannella e vaniglia, un gusto pieno e un tannino setoso.

È ottimo in abbinamento con arrostiti, carne alla griglia, cacciagione, e formaggi stagionati.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2004 – Altre informazioni: bit.ly/3Ji3ppi

Vino

DENOMINAZIONE: Chianti Riserva

DESIGNAZIONE: DOCG

AREA DI PRODUZIONE: Vinci, Toscana

ANNATA VENDEMMIA: 2010

UVAGGIO: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve rosse 5%

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5%

Vigneti

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 50/100 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO: Depositi alluvionali del Pliocene

RESA PER ETTARO: 90 quintali

DENSITA' IMPIANTO: 3.500/4.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre/Inizio ottobre 2010

In Cantina

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso

TIPOLOGIA SERBATOI DI FERMENTAZIONE: Acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26-28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 12-14 giorni

AFFINAMENTO: 10 mesi in barriques and tonneau di rovere francese

Degustazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

PERIODO MIGLIORE PER LA DEGUSTAZIONE: Pronto per essere degustato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

APERTURA BOTTIGLIA: almeno 30 minuti prima di essere degustato

DECANTAZIONE: non necessaria

NOTE DEL SOMMELIER:

- COLORE: Rosso porpora carico
- AROMA: Frutta matura, speziatura di cannella e vaniglia
- SAPORE: Pieno, tannino setoso, acidità bilanciata
- ABBINAMENTI: Arrostiti, carne alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati

