



Chianti Riserva



Chianti Riserva DOCG

SCHEDA TECNICA



Chianti Riserva

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve

100% Sangiovese

Gradazione alcolica

13,5%

Temperatura

Servire a 16°C

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Affinamento

Chianti Riserva matura in botti di rovere da 500 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 3 mesi in bottiglia

Quota Vigneto

400 metri sopra il livello del mare

Descrizione

Un olfatto intenso, importante, con note di confettura di ciliegia, che lascia spazio a profumi di viola e un accento di vaniglia. In bocca è morbido e rotondo.

Una beva agile grazie ad una struttura equilibrata da una particolare freschezza e una notevole spensieratezza

Abbinamento

Un vino a tutto pasto, con piatti come zuppa di legumi e in particolare con carni rosse grigliate, la bistecca fiorentina su tutte



Chianti Riserva DOCG

SCHEDA TECNICA