



# Chianti Riserva



**Chianti Riserva DOCG**

SCHEDA TECNICA



# Chianti Riserva

## Denominazione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Uve

100% Sangiovese

## Temperatura

Servire a 16°C

## 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 bevuta 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

## Gradazione alcolica

13,5%

## Sistema di allevamento

Cordone speronato



Chianti Riserva DOCG

SCHEDA TECNICA