



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Il Chianti Classico Riserva è il frutto dell'accurata selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti dai 4 vigneti di proprietà. Questo vino, esalta la grande potenza del Sangiovese nella sua forma più pura. Sempre con uno sguardo rivolto verso la tradizione, questo splendido nettare racchiude in se la profonda essenza di Castellina in Chianti e i suoi grandi vini.

DENOMINAZIONE: Chianti Classico Riserva DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Castellina In Chianti

UVAGGIO: Sangiovese 100%

COLTIVAZIONE: Guyot

SUOLO: argilloso

ALTITUDINE: 260/280 metri sopra il livello del mare

ANNO IMPIANTO VIGNETO: 2000

COLORE: rosso rubino con sfumature ambrate

PROFUMO: Vino dai profumi speziati con note di frutta rossa matura interessante per le sua nota balsamica

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: in acciaio

FERMENTAZIONE 12 giorni

MACERAZIONE CON BUCCE: 18 giorni

INVECCHIAMENTO: 16-18 mesi in botte da 10 Hl di rovere Toscano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: almeno 12 mesi

GUSTO: al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, liquirizia, ribes e un leggero tocco speziato. Esprime una piacevole dolcezza al palato. È rotondo, morbido e sapido, con un tannino che diventa sempre più vellutato e ricco con il passare del tempo. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, che accompagna tutti I piatti della cucina Toscana e non solo. Si abbina con cacciagione, arrosto bistecca e piatti complessi. Ottimo anche l'abbinamento con formaggi stagionati.



WWW.NARDIVITICOLTORI.IT