

CHIANTI RISERVA DOCG

Colore rosso rubino con tendenza porpora. Limpido e vivace.
Profumo fruttato di frutta rossa e nera (ribes, cassis, visciola, sciroppo di amarena, buccia di pesca). Radice di rabarbaro, china e liquirizia.
Tannino delicato. Acidità e alcolicità in equilibrio.
Vino elegante da lungo invecchiamento.

VITIGNO: Sangiovese e altri vitigni nobili

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a temperatura controllata anni

MATURAZIONE: Vasche di acciaio inox e botti grandi di rovere

AFFINAMENTO: In bottiglia

GRADI ALCOLICI: 14 % vol

FORMATI: 0,75 - 1,5 - 3 - 5

Premi

