

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 14% CL.75

V23118075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Colorino

Provenienza: collina del Chianti (Toscana)

Gradazione alcolica: 14% vol.

Colore e aspetto: Rosso rubino con riflessi granata. Limpidissimo

Olfatto: Nota di piccoli frutti rossi e viola mammola

Gusto e retrogusto: Caldo, Rotondo, leggermente sapido e molto persistente. Sfumature speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao

Caratteristiche e processo di produzione.

Questo vino rosso di qualità superiore nasce da uve che maturano su un suolo di origine calcarea, situato tra i 360 e i 400 metri di altezza. Dopo il processo di vinificazione, l'80% della massa sosta per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 54 ettolitri, mentre il restante 20% matura in tonneaux da 500 litri di rovere di Nevers, Tronçais e Allier. Viene quindi affinato per 6 mesi in bottiglia.