

# LA RISERVA

Temperatura di servizio: 18° C



## Note organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei, il bouquet è pieno, intenso con sentori di maraschino, mammola, iris e con sottili note speziate e balsamiche. In bocca è potente con un grande corpo e una forte armonia, elegante con tannini morbidi e dolci.

Consigliato con:



## ASPETTI TECNICI



Prodotto solo in anni adatti, selezionando i migliori grappoli di Sangiovese e Colorino.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio inossidabile, dove viene lasciato macerare sulle bucce per un periodo più lungo del Chianti Classico. Dopo la fermentazione malolattica il vino passa alla parte di invecchiamento in barrique parzialmente in barrique, quindi, una volta imbottigliato, viene conservato per il necessario affinamento in bottiglia prima della presentazione finale sul mercato

**Uvaggio:** Sangiovese 95% Colorino 5%

**Altezza terreno:** 250/300 metri

**Vinificazione:** In tini di acciaio inossidabile dove la permanenza sulle bucce tra fermentazione e macerazione dura più di 20 giorni con follature giornaliere.

**Invecchiamento:** La prima parte in botti di rovere francese da 15 HL, poi in barrique di secondo passaggio per 24/36 mesi prima di essere imbottigliata, quindi affinato per almeno un anno in bottiglia.

**Titolo alcolemico effettivo:** 13,5 %.