



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G

Colore: Rosso intenso

Olfatto: Complesso con note di sottobosco e ciliege

Gusto: Pieno ed armonico con tannini morbidi

Varietà: Sangiovese 90% Canaiolo 10%

Sistema di allevamento: Cordone speronato, guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni

Affinamento: Botti di rovere francesce 50 e 30 hl per 21 mesi più 3 mesi in bottiglia

Produzione media: 30.000 bottiglie