



Chianti Classico Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

2021

VARIETA'

85-90% di Sangiovese con una selezione di varietà tradizionali del Chianti Classico

DESCRIZIONE

L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato abbastanza regolare. Le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito una riserva idrica importante per affrontare i mesi estivi più siccitosi. L'unico fenomeno che si è potuto rilevare, nel periodo primaverile, è la leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico. A livello sanitario, non c'è stata alcuna pressione da parte di malattie fungine.

Colore rosso malva, profondo e giovane; profumo complesso che richiama sia le note varietali di confettura di prugna e mora sia sentori derivanti dall'affinamento, quali liquirizia, vaniglia e una punta di cuoio. Ottima struttura, morbido, ben dimensionato; ottimo equilibrio. Lungo sul finale.

Si sposa alla perfezione con piatti della cucina tradizionale toscana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: 24 mesi, di cui 12 in legno in botti da 60 e 90 hl di rovere francese



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l