



RISERVA
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.



FICHE TECHNIQUE

Type de vin: Chianti Classico Riserva
DOCG

Cépages: Sangiovese e Colorino

Terrain: En collin

Système de culture: Guyot

Vinification: Traditionnelle en rouge, avec de fréquents remontages et délestages pour mieux extraire les couleurs et les substances polyphénoliques, avec macération de 10-15 jours

Couleur: Rouge rubis

Notes olfactives et gustatives: Notes terreuses, de tilleul avec des traces de cuir et de framboise

Structure: Moyenne plus

Température de service: Ambiante

Élevage: En fûts de 10 hl pendant au moins 6 mois. Vieillessement d'au moins 3 mois en bouteille

Commercialisation: Au moins 30 mois après les vendanges

Degré alcoolique: 14 degrés

