



## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2021

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1979	Rosso di grande struttura e longevità	Sangiovese (95%), Canaiole (5%)	Castellina in Chianti (SI)

*Una selezione attenta delle migliori uve della proprietà in questa Riserva, per ottenere da ogni annata un vino che interpreti al meglio il territorio del Chianti Classico.*

**Note degustative:** il colore di questo Chianti Classico è quello rosso rubino del Sangiovese. Al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, di liquirizia, ribes e un leggero tocco di vaniglia. Dominano le note tipiche del Sangiovese chiantigiano. Al palato esprime una piacevole dolcezza. E' rotondo, morbido e sapido, con un tannino che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

**Abbinamenti:** arrostiti di carni rosse e bianche, ma si adatta molto bene anche a pollame, lepre e vari formaggi.

**Punteggi migliori:**



**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo

**Altimetria vigneti:** 350-400 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot capovolto

**Densità d'impianto:** 3.500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 Ql

**Epoca della vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in botti di rovere francese di 2,25 e 5 HI

**Durata dell'affinamento in botte:** 15 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 15 mesi

**Formati disponibili:** 0,375 l - 0,75 l

