



RISERVA 2023

CHIANTI CLASSICO DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1979	Rosso di grande struttura e longevità	90% Sangiovese 10% Canaiolo	Castellina in Chianti (SI)

Un'attenta selezione delle migliori uve della proprietà dà vita a questa Riserva, espressione autentica del Chianti Classico, pensata per interpretare con fedeltà e profondità il carattere del territorio in ogni annata.

Note annata: l'annata 2023 ha prodotto vini freschi ed eleganti, grazie a un andamento di crescita equilibrata. Le favorevoli condizioni estive e l'attento momento della vendemmia hanno dato vita a vini con acidità brillante, tannini raffinati e gradazione alcolica moderata. Nel complesso, il 2023 esprime uno stile classico e preciso, incentrato su freschezza, equilibrio e bevibilità.

Note di degustazione: colore rosso rubino brillante. Al naso si percepiscono note di violetta e ciliegia matura, con un sottile tocco minerale. Al palato il vino è fresco e preciso, con sapori ben definiti e un finale equilibrato e persistente, caratterizzato da sentori di frutta rossa e floreali.

Abbinamento: carne rossa e bianca arrostita, si abbina bene anche con lepre e coniglio, oltre a formaggi vari di media stagionatura.

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: 15 mesi in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl e 15 mesi in bottiglia

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

