

Chianti Riserva

Denominazione: Chianti Riserva D.O.C.G.

Vendemmia annata: 2011

Zona di produzione: prodotto nell'entroterra della Toscana, tra Firenze e Siena.

Gradazione: 12,50% (il valore è indicato tenendo conto della tolleranza prevista dal disciplinare)

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Tipologia di terreno: medio impasto, argilloso, galestro

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Densità impianto: almeno 4000 ceppi

Tempi affinamento: oltre un anno in botti di rovere e poi in bottiglia per quattro mesi circa.

Note Organolettiche: È stato prodotto unicamente dalla vinificazione di uve Sangiovese provenienti dalle zone di produzione più vocate. Per le sue caratteristiche tipiche ben evidenti, questo vino chianti docg è stato invecchiato per oltre un anno in botti di rovere e poi per circa 4 mesi in bottiglia esaltando così il suo profumo e affinando la sua corposità e la sua morbidezza. Di colore rosso rubino con riflessi granati, con bouquet intenso molto tipico.

Abbinamenti gastronomici: con la sua struttura ben equilibrata è adatto ad accompagnare carni allo spiedo, arrostiti di selvaggina nobile e formaggi stagionati.

Temperatura degustazione: 20 °C

Formati Disponibili: - cartone x 6 o 12 bottiglie 75cl



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it