



CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

AUSTERITÀ E RAFFINATEZZA DI AROMI, FORZA TATTILE, DENSITÀ DI SAPORE, TENUTA NEL TEMPO.
QUESTO È PER NOI IL SENSO DI UNA RISERVA: È IL VINO CHE, CONSERVATO IN UNA CANTINA
ADATTA, PUÒ ACCOMPAGNARCI PER UNA GENERAZIONE.



UVE:

Sangiovese, Canaiolo Nero

ZONA E VIGNETI DI PRODUZIONE:

Lamole, Vigneto Il Prato e Le Masse

ALTITUDINE:

470 - 655 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO:

3.300 - 5.128 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

5 ottobre - 20 ottobre

GRADO ALCOLICO:

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO:

6/8 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE:

6

FORMATO (CL):

75 - 150



SCHEDE TECNICA

Vigneti di età compresa tra 6 e 74 anni a 470-655 metri s.l.m., con esposizione a ovest. Vinificazione in acciaio con macerazione di circa 16 giorni; sosta di 6 mesi in acciaio, poi 26 mesi in grandi botti da 30 hl.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Ampio ma riservato bouquet nel quale il frutto (prugna fresca) è screziato da toni floreali di violetta, silvani di felce, corteccia e humus, iodati in fondo. L'assaggio lo rivela compatto manifestandone la forza della materia; il senso generale è di pieno controllo, di classe e carisma; sfuma su rimandi minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Non solo le "solite" bistecca alla fiorentina o rosticciana di maiale. La nostra Riserva ha energia e intensità da vendere, e può sposarsi magnificamente con l'agnello, il piccione, la cucina del "quinto quarto", brasati e spezzatini; e non teme, nel caso, la veemenza aromatica del tartufo.