



CHIANTI VERGIGNOLO RISERVA



ZONA DI PRODUZIONE : Montespertoli (FI)
Loc. Fornacette a 300 Metri s.l.m.

UVE :
100% Sangiovese Selezionato

VENDEMMIA :
Manuale in piccole ceste, con rese di 80/90 q./ha

VINIFICAZIONE :
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 14/16 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento. Affinamento in barrique di rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi.

GRADO ALCOLICO :
14% Vol.

CONSERVAZIONE :
Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore, luce e gelo.

Il CHIANTI VERGIGNOLO RISERVA si presenta di Colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo intenso ma delicato con sentori di frutta rossa e sottobosco, grazie all'affinamento seguono sentori di tabacco, cacao e vaniglia. Al palato si presenta asciutto e fruttato, con un bel tannino. Grazie all'invecchiamento si affina e diventa morbido e persistente.

Il Chianti Vergignolo Riserva si accompagna con arrostiti a basi di carni rosse e bianche, selvaggina, pollame nobile e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di servire a 16-18° di temperatura.