

# **CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018**

*Il Chianti Classico DOCG Riserva è realizzato con i tagli migliori della produzione della Fattoria di Petroio, e ne rappresenta il prodotto di punta. La produzione totale è limitata a 3/5000 bottiglie per annata.*



**Produzione totale:**

3300 bottiglie

**Imbottigliamento:**

Gennaio 2023

**Composizione:**

100% Sangiovese .

**Fermentazione:**

Tradizionale; durata 20gg.

**Permanenza sui lieviti:**

90 giorni con tecnica del batonnage.

**Invecchiamento:**

24 mesi in Tonneaux, di primo passaggio;

**Esame organolettico:**

Colore rosso rubino brillante con venature granate.

Naso classico, in cui spiccano le bacche rosse e i frutti maturi, e leggere e sfuggenti note floreali, a cui succedono note più decise tostate di cioccolato.

In bocca mostra la sua giovane età, non mancando una certa ricchezza e struttura che avvolge il palato. Sostenuto da una buona acidità esprime note tostate di cioccolata amara, qualche punta balsamica....

**Abbinamenti:**

Il grande spessore e la complessità del vino permettono di abbinarlo a portate ricche e importanti. Cacciagione, arrostiti e carni alla brace vi si sposano molto bene, come anche i formaggi e i salumi stagionati.