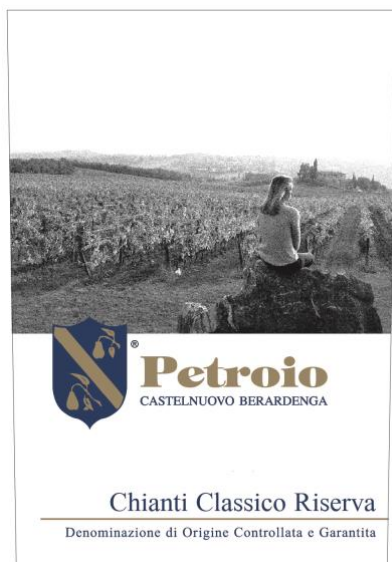


CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020



Il Chianti Classico DOCG Riserva è realizzato con i tagli migliori della produzione della Fattoria di Petroio, e ne rappresenta uno dei prodotti di punta, e l'ambasciatore nel tempo dell'annata

Produzione totale:

2000 bottiglie

Imbottigliamento:

Novembre

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 cioccolato 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.