



Piè di colle

Vino Chianti Riserva DOCG

Rosso rubino pieno e brillante. Pulito e deciso nei profumi, viola, ciliegia sottospirito, chiusura lievemente dolce di tabacco con piacevoli note di vaniglia. In bocca ha buon corpo, saporoso e la spalla acida è ancora evidente. Il tannino asciuga il palato con eleganza. La chiusura è molto pulita. Da proporre con secondi di buona struttura.

Caratteristiche

Tipologia	Chianti riserva Docg
Uvaggio	100% Sangiovese
Alcohol	14%
Bottiglia	750 ml.
Temperatura di servizio	18°/20°C

Viticultura e Maturazione

Vigneti	Esposizione sud
Terreni	Medio impasto ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Prima settimana di ottobre
Vinificazione	In botti di cemento con temperatura controllata per 3 mesi
Maturazione	12 mesi in grandi botti di rovere