

SORELLE PALAZZI

CHIANTI RISERVA

Chianti Colline Pisane DOCG Riserva

Prodotto solo nelle migliori annate, il Chianti Riserva punta a massimizzare i caratteri di struttura e finezza del Sangiovese.

ANNATA: 2015

GRADAZIONE: 13,50%

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%
Colorino 5%



VIGNETI: 1 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione sud-ovest

ALLEVAMENTO: a spalliera, con potatura a cordone speronato

VINIFICAZIONE: pigiatura e fermentazione in botti di legno grande per circa 10 giorni. Macerazioni di 10-14 gg con follature manuali. Malolattica a seguire

AFFINAMENTO: Almeno 24 mesi in tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio

FILOSOFIA PRODUTTIVA: rigoroso rispetto delle condizioni ambientali, attraverso agricoltura biologica certificata dal 1993. Rese contenute per elevare al massimo il potenziale espressivo del terroir

UVE DI PROPRIETÀ: sì

PRODUZIONE ANNUA: 3000 bottiglie

COLORE: rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: frutta rossa matura, confettura, spezie, cacao, tabacco e note eteree

BOUQUET: pieno, di grande struttura, con un tannino perfettamente levigato

ABBINAMENTI: brasati, arrostiti, spezzatini, carni bianche e rosse alla griglia

Consumo ideale entro 10-15 anni dalla vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18-20°C