

CASTELFALCO

CHIANTI RISERVA DOCG BIOLOGICO



Storia: questo vino proviene dai vigneti dal cuore della Toscana, tra Firenze e Siena, ad un'altitudine compresa tra I 150 e I 650 m. slm

Denominazione: Chianti Riserva DOCG

Metodo di Produzione: biologico

Uve: 80% Sangiovese, 20% Colorino e Malvasia

Terreno: Roccioso con un'alta percentuale di argilla

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

DATI ANALITICI

Alcol: 13% Vol.

Zuccheri residui: <2 g/l

Acidità: 5,30 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino

Profumo: prugna, ciliegie rosse, pepe nero

Gusto: tannini soffici, buona intensità

ABBINAMENTI

Perfetto con “bistecca alla Fiorentina” e patate arrosto ma anche con piatti a base di tartufo.