



## 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:** 90% Sangiovese, 10% Merlot

**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:** 5,20 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.