



Chianti Classico Riserva D.o.c.g.



UVE DI PROVENIENZA: 100% Sangiovese

RESA PER ETTARO: 50 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:
Castelnuovo Berardenga (Siena).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

L'espressione più alta della tipicità del Chianti Classico di Poggio Bonelli, ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, provenienti dai vigneti aziendali. Un'attenta vinificazione, della durata complessiva di 20 giorni, condotta all'insegna del massimo rispetto della tradizione, precede la lunga fase di invecchiamento, che si svolge in legno piccolo per un periodo di almeno 24 mesi.

Dopo l'imbottigliamento, 3 mesi di affinamento in vetro precedono l'uscita del prodotto sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino acceso con sfumature tendenti al granato, al naso sentori di frutta matura seguita da nota speziata di cannella, chiodi di garofano e glicine. In bocca l'ingresso è austero e deciso con tannini fini ed un finale fruttato di lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni alla griglia, arrostiti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75 -
Magnum e 3 Litri