



# VERRAZZANO

## Chianti Classico Riserva

Prodotto solo nelle migliori annate, la "Riserva" è uno dei vini più rappresentativi della Fattoria ed esprime al meglio le caratteristiche varietali del Sangiovese. Dal colore rosso granato, concentrato, di incredibile fittezza. All'olfatto presenta aromi di frutta rossa matura seguiti da note di tabacco, pepe nero e legno dolce, che diventano più complessi e delicati con la maturità. L'ingresso in bocca risulta avvolgente, ampio, con i tannini ben amalgamati alla componente alcolica. Lunga persistenza gustativa che si esprime in ottima profondità.

**Tipologia:** Chianti Classico Riserva DOCG



**Uvaggio:** Sangiovese e Canaiolo

**Alcool:** 14,00% vol

**Zona di produzione:** Greve in Chianti

**Tipologia del terreno:** prevalenza di alberese

**Vendemmia:** Effettuata a mano

**Vinificazione:** Fermentazione effettuata a temperature controllate con massime di 28°C con macerazione di 8-12 giorni accompagnata da frequenti rimontaggi e follature

**Elevazione e Affinamento:** Ottenuta in botti di rovere di piccola capacità per un minimo di 24 mesi, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia di mino 6 mesi

**Prima annata prodotta:** 1924

**Produzione annua:** 60.000 bottiglie

**Formati:** 375ml - 750 ml - 1,5 lt

**Abbinamenti:** carni alla griglia, arrostiti, formaggio stagionato

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

