



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 rubino, luminoso, presenta lievi riflessi granati. 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 fruttata. Lunga persistenza gustativa che si esprime in ottima profondità.

Tipologia: Chianti Classico Riserva DOCG



Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% complementari rossi della tenuta

Alcool: 14,00% vol

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese

Vendemmia: Effettuata a mano dal 1 al 5 Ottobre, quantità uva/ettaro media: 60 quintali

Vinificazione: Fermentazione effettuata a temperature controllate con massime di 28°C con macerazione di 15-17 giorni accompagnata da frequenti rimontaggi e follature

Elevazione e Affinamento: : Ottenuta in botti di rovere di piccola capacità (20 hl) per un minimo 24 mesi, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi

Prima annata prodotta: 1924

Produzione annua: 60.000 bottiglie

Formati: 375ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt

Abbinamenti: carni alla griglia, arrostiti, formaggio stagionato

Temperatura di servizio: 18-20 °C

