





## CHIANTI RISERVA DOCG



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** Sangiovese 90%, Merlot 10%  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 13% vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

Dopo la raccolta le uve vengono vinificate e la fermentazione avviene in tini d'acciaio per un periodo di 12-14 giorni, ad una temperatura controllata di 28-29°C. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi per favorire la cessione di sostanze coloranti e delle componenti polifenoliche. L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese da 225 e 500 litri, per un periodo di dieci mesi.

Limpido, colore rosso porpora profondo. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato. Più adatto ad antipasti gustosi, cinghiale o selvaggina.

Nach der Ernte werden die Trauben vinifiziert und die Gärung erfolgt in Stahlbehältern für einen Zeitraum von 12 bis 14 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 28 bis 29 ° C. Ein häufiges Umpumpen wird durchgeführt, um die Übertragung von Farbstoffen und polyphenolischen Komponenten zu erleichtern. Die Reifung erfolgt zehn Monate lang in 225- und 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche.

Klare, tiefviolette rote Farbe. Der Wein hat fruchtige und blumige Noten von Kirschen und Veilchen. Am Gaumen ist es voll, reif und gut ausbalanciert. Eher geeignet für leckere Vorspeisen, Wildschweine oder Wild.

After harvesting, the grapes are vinified and fermentation takes place in steel vats for a period of 12-14 days, at a controlled temperature of 28-29 ° C. Frequent pumping over is carried out to facilitate the transfer of coloring substances and polyphenolic components. Aging takes place in 225 and 500 liter French oak barrels, for a period of ten months.

Clear, deep purple red color. The wine has fruity and floral hints of cherry and violet. On the palate it is full, mature and well balanced. More suitable for tasty appetizers, wild boar or game.