

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY

Tel e Fax: + 39 0571 500518

P.IVA: 00686890104

Email: info@salvadoriwine.com

Sito web: www.salvadoriwine.com

CHIANTI RISERVA DOCG 'MASTRO BRUNO' - VILLA SILVIA

Villa Silvia Mastro Bruno nasce dopo circa 30 mesi di invecchiamento. Ulteriori anni di invecchiamento contribuiranno a sviluppare struttura e complessità. Data la consistenza e la ricchezza di questo vino, suggeriamo di abbinarlo ad arrostiti, carne in umido ed a formaggi. 88 PUNTI A DECANTER 2016.

UVAGGIO: Sangiovese 90% , Canaiolo 5%, Merlot 5%

GRADO: 13,5%

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Da un'approfondita analisi e controllo delle uve, il miglior periodo di raccolta è stato stabilito tra la fine di settembre e la metà di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio. I vari lotti sono stati assemblati ed hanno proseguito il loro affinamento in legno prima in botte grande per un minimo di 18 mesi e dopo in barrique per 12 mesi. A questo punto il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 12-18 mesi.

SAPORE: Al palato pieno e rotondo, con tannini morbidi e un lungo, fruttato, piccante finale. Al naso ricorda sentori di prugna e frutti di bosco concentrati.

COLORE: Colore rosso rubino intenso.

ABBINAMENTI: Sugeriamo l'abbinamento con arrostiti, carni in umido e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

FORMATI: Bottle 75 cl