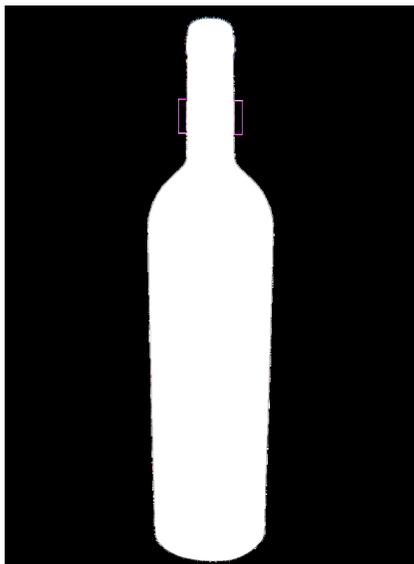


I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

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 'SALVADORI' - SALVADORI

È un Chianti selezionato in base alle sue speciali proprietà di eccellenza. È invecchiato due anni in botti di rovere da 20-40 hl e affinato in bottiglia. Il vino viene controllato costantemente fino al momento giusto per l'imbottigliamento, cioè quando ha raggiunto la piena maturazione. Questo vino è perfetto per tutte le carni rosse e piatti di selvaggina alla griglia ma potrebbe anche essere servito con un menù di primi piatti elaborati. Tenere le bottiglie in un ambiente fresco e buio, orizzontalmente se possibile, e servire a temperatura ambiente (18-20 ° C).

UVAGGIO: 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 10% Cabernet

GRADO: 13% -13,5%

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Fermentazione con macerazione (a contatto con le bucce) di circa 20 giorni, mantenuta a temperature comprese tra 25° e 28° C. La fermentazione malolattica viene completata in serbatoi di acciaio inox.

SAPORE: Secco, caldo, correttamente tannico, armonico e con una lunga persistenza. Un intenso bouquet di lunga durata e un sapore pieno e maturo rispettano la grande tradizione toscana della produzione di vin

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature aranciate.

ABBINAMENTI: Si accompagna in modo eccellente ai sapori della cucina toscana, ma può essere abbinato con facilità a una grande varietà di piatti. Questa Riserva è ben adatta a piatti di selvaggina o formaggi stagi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-20°C.

FORMATI: bottle 750 ml.