

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 CLASSICO RISERVA DOCG 'SALVADORI' - CONTE DI POSTALE

Il Chianti classico è uno dei vini più nobili al mondo e ha il nome della terra da cui nasce, rispettando rigorosi standard che proteggono e garantiscono la qualità. È prodotto in 70000 ettari di territorio tra le città di Siena e Firenze, in una zona che abbraccia 8 comuni: Greve in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa e San Casciano in Val di pesa in provincia di Firenze; Castellina in Chianti, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga e parte della città di Poggibonsi in provincia di Siena. La riserva richiede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 3 affinamento in bottiglia. Rispetto al Chianti classico, la riserva è un vino più nobile, ha una maggiore finezza, odore prolungato e gusto più pulito. Merito delle uve scelte che lo compongono e dell'invecchiamento. Dipende sia dall'annata che dalla vendemmia e dalla coltivazione della vigna. Solo il 20% del Chianti classico diventa riserva: sarà destinato alle migliori uve.

UVAGGIO: Sangiovese, Canaiolo e uve complementari

GRADO: 13,50 % vol

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: La fermentazione a temperatura controllata (a 26 ° c; 79 ° f) dura circa 20 giorni, con pompaggio in un tino aperto durante la fase iniziale; la fermentazione malolattica avviene immediatamente dopo quella alcolica. Questo è seguito da un lungo periodo di maturazione (circa 2 anni) in barriques nuove di rovere francese.

SAPORE: Al palato il vino Mostra note relativamente secche e armoniose, pur essendo leggermente tannico, con un sapore che diventa sempre più vellutato nel tempo.

COLORE: Colore rosso rubino, che ha la tendenza a diventare rosso granato come il vino invecchiato

ABBINAMENTI: Ideale con carni rosse e bianche, abbinare bene con pollame, lepri e formaggi vari.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C (64 - 68 °F)

FORMATI: Bottle, 750 ml