

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 'SALVADORI'

- SALVADORI

Il vino Chianti riserva DOCG è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Chianti DOCG, una DOCG della regione Toscana.

UVAGGIO: Sangiovese 90% , Merlot 10%.

GRADO: 13,5%

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Le uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 8 -12 giorni. Fermentazione a temperatura controllata di 28/29°C. Rimontaggi e delestage frequenti per avere una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente. Affinamento fino a marzo in vasche termocondizionate, maturazione in botte grande per almeno 24 mesi e breve passaggio in legno, tonneaux di Allier e Cher, nuovi, di parte della massa.

SAPORE: all'aspetto si presenta un colore rosso rubino carico, di buona consistenza. L'olfatto, di bella intensità, persistente, è caratterizzato da note fruttate, di ciliegia, seguite da lievi sentori speziati, di pepe nero in particolare. L'ingresso in bocca è deciso, abbastanza avvolgente, con tannini in evidenza ma poco astringenti. Di gusto piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva decisamente fine.

COLORE: Colore rosso rubino con ottima persistenza.

ABBINAMENTI: Di grande versatilità nell'abbinamento, predilige carni rosse, grigliate miste e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: bottle 750 ml