

Chianti Classico Riserva D.o.c.g.



UVE DI PROVENIENZA: 95% Sangiovese, 5% altre uve rosse come da disciplinare

RESA PER ETTARO: 50 quintali.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:
Castelnuovo Berardenga (Siena).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
L'espressione più alta della tipicità del Chianti Classico di Poggio Bonelli, ottenuto da una rigorosa selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, provenienti dai vigneti aziendali. Un'attenta vinificazione, della durata complessiva di 20 giorni, condotta all'insegna del massimo rispetto della tradizione, precede la lunga fase di invecchiamento, che si svolge in legno piccolo per un periodo di almeno 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, 3 mesi di affinamento in vetro precedono l'uscita del prodotto sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Carni alla griglia, arrosti e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,75 –
Magnum e 3 Litri