

## **Chianti Classico Docg Riserva**



**UVE DI PROVENIENZA:** 100% Sangiovese

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 quintali.

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:**  
Castelnuovo Berardenga (Siena).

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:**  
Vigneto collinare ( 350/360 metri ) nella zona del Chianti Classico, esposizione Sud.

**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, almeno 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 l. 1,5- Doppia  
Magnum l. 3