



VILLA S. ANDREA

# Chianti Classico Villa S. Andrea Riserva

## Caratteristiche generali

Abc Chianti Classico DOCG.



Sangiovese 80%, Merlot 20%.



Il vino proviene dal territorio del Chianti Classico.



I vigneti che producono questo vino hanno una ubicazione collinare di 250-300 s.l.m. con ottima esposizione a sud e sono posizionati in terreni galestrosi e ricchi di alberese.



Le uve mature, raccolte a mano in cassette, diraspate e pigiate, vengono sottoposte a una fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C, a cui fa seguito una delicata macerazione di 20-30 giorni, allo scopo di estrarre la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche. Queste ultime danno al vino un intenso colore e un'ottima corposità.

Per esaltare maggiormente queste caratteristiche, questo Chianti Classico è poi messo a invecchiare, nelle cantine sotterranee della tenuta, in barrique di rovere francese, per un periodo di 18 mesi, al termine del quale ha completato e armonizzato le sue caratteristiche organolettiche.

Infine il vino viene affinato in bottiglia per 12 mesi.



## Caratteristiche organolettiche



Colore rosso rubino, con lievi tonalità granate.



Profumo ampio, elegante, persistente, fruttato carico con note di sottobosco integrato da dolci sensazioni speziate.



Gusto morbido, strutturato, con tannino a trama densa equilibrato.

Retrogusto lungo e persistente con note di frutti a bacca rossa e spezie.

In bocca risulta ampio e strutturato.



Servizio a temperatura ambiente (18-20°C).



Si accompagna ad agnello, brasati, volatili selvatici e formaggi stagionati.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: [marketing@villas-andrea.it](mailto:marketing@villas-andrea.it)



**Icons:** «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru

---