



VILLA S. ANDREA RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG

Denominazione Chianti Classico DOCG

Varietà Sangiovese 80%, Merlot 20% fermentato in cemento ed affinato in botte

Vigneto 250-300 s.l.m. con ottima esposizione a Sud

Suolo Galestro, ricco di alberese

Formato disponibile (L) 0.75



Raccolta e vinificazione: 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 compostità.

Affinamento: 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.

Esame organolettico: 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)

Abbinamenti ideali: agnello, brasati, volatili selvatici e formaggi stagionati

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

VILLA S. ANDREA È DISTRIBUITA DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it