



VILLA S. ANDREA

Chianti Classico Villa S. Andrea Riserva

Caratteristiche generali

Abc Chianti Classico DOCG.



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



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



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
