CHIANTI RISERVA BACCIO

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana. Province di Firenze, Siena e Pistoia.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Zone collinari con altitudine massimo di 700 metri sul livello del mare e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:
Sangiovese dal 75 al 100%, Canaiolo Nero fino al 10%.

COLORE:
Rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:
Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola e leggero sentore di vaniglia, gusto secco, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino particolarmente indicato con arrosti, carni alla griglia e minestre saporite.

DEGUSTAZIONE:
Vino da consumarsi servendo alla temperatura 18-20 °C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione sulle bucce per 2-15 giorni in serbatoi di acciaio inox.

INVECCHIAMENTO:
Periodo di affinamento pari a 24 mesi di cui almeno 3 in bottiglia il periodo di affinamento viene calcolato dal primo gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

BOTTIGLIA:
Bordolese "Nobile" 750 ml

CAPSULA:
P.V.C. Rosso Bordeaux, testa oro

TEMPERATURA:
18°-20° C