

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2010

Il Chianti Classico DOCG Riserva è realizzato con i tagli migliori della produzione della Fattoria di Petroio, e ne rappresenta il prodotto di punta. La produzione totale è limitata a 4/5000 bottiglie per annata.



Produzione totale:

Imbottigliamento:

Composizione:

Fermentazione:

Permanenza sui lieviti:

Invecchiamento:

Esame organolettico:

Abbinamenti:

3300 bottiglie

Novembre 2013

90% Sangiovese 10% Blend di Colorino, e Malvasia Nera.

Tradizionale; durata 20gg.

90 giorni con tecnica del batonnage.

12 mesi in Tonneaux; 6 mesi in acciaio; 24 mesi in botte di rovere da 25hl.

Colore rosso rubino intenso.

Naso molto complesso dove l'iniziale nota è vegetale (quasi floreale, con accenni di viola e erba fresca) cui subentra la frutta matura (arance amare candite e frutti di bosco), le spezie (cannella e chiodi di garofano) e il cuoio, in un interessante alternarsi degli aspetti olfattivi di volta in volta predominanti.

In bocca è subito pieno ed esplosivo, ma gentile, con un forte sentore di prugne cotte, di viole mammole. Spiccata è la nota minerale.

Estremamente persistente ma equilibrato in tutto in suo percorso gustativo, con un finale lungo e pulito.

Il grande spessore e la complessità del vino permettono di abbinarlo a portate ricche e importanti. Cacciagione, arrostiti e carni alla brace vi si sposano molto bene, come anche i formaggi e i salumi stagionati.