

# CHIANTI CLASSICO RISERVA 2011

*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:**

5300 bottiglie

**Imbottigliamento:**

Ottobre 2015

**Composizione:**

100% Sangiovese .

**Fermentazione:**

Tradizionale; durata 20gg.

**Permanenza sui lieviti:**

90 giorni con tecnica del batonnage.

**Invecchiamento:**

20 mesi in Tonneaux; 12 mesi in botte grande da 25hl.

**Esame organolettico:**

Colore rosso rubino intenso con venature granate.

Naso molto complesso dove l'iniziale nota è vegetale quasi floreale, con accenni di ginestra e viola, cui subentrano le note leggermente fruttate di more di rovo mature e le spezie (erba medica, liquirizia e menta).

In bocca mostra subito una grande complessità ed eleganza, con tannini maturi ed eleganti accompagnati da una morbidezza sostenuta dalla tipica mineralità dell'annata.

Estremamente persistente ma equilibrato in tutto in suo percorso gustativo, con un finale lungo e pulito dove si esprimono le note di cuoio.

**Abbinamenti:**

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.

