

# CHIANTI CLASSICO RISERVA 2014

*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.*



<b><u>Produzione totale:</u></b>	2000 bottiglie
<b><u>Imbottigliamento:</u></b>	Dicembre 2017
<b><u>Composizione:</u></b>	100% Sangiovese .
<b><u>Fermentazione:</u></b>	Tradizionale; durata 20gg.
<b><u>Permanenza sui lieviti:</u></b>	90 giorni con tecnica del batonnage.
<b><u>Invecchiamento:</u></b>	24 mesi in Tonneaux;
<b><u>Esame organolettico:</u></b>	<p>Colore rosso rubino intenso con venature granate.</p> <p>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).</p> <p>In bocca mostra subito una grande complessità ed eleganza, con tannini maturi ed eleganti accompagnati da una morbidezza sostenuta dalla tipica mineralità dell'annata.</p> <p>Estremamente persistente ma equilibrato in tutto in suo percorso gustativo, con un finale lungo e pulito dove si esprimono le note di cuoio.</p>
<b><u>Abbinamenti:</u></b>	<p>Il grande spessore e la complessità del vino permettono di abbinarlo a portate ricche e importanti. Cacciagione, arrosti e carni alla brace vi si sposano molto bene, come anche i formaggi e i salumi stagionati.</p>