



cinciano



CHIANTI CLASSICO RISERVA
denominazione di origine controllata e garantita

SANGIOVESE 100% come il Chianti Classico, la Riserva esprime carattere e nobiltà delle uve raccolte a mano dalle vigne più anziane Camponi e Lunghe.

VIGNETI

a 300 mt di altitudine con esposizione sud – ovest e suolo alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso

RACCOLTA

metà Ottobre a mano

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

armonioso, importante. Colore limpido, rubino profondo con aromi di confettura di ciliegia e amarena, leggermente speziato con note di pepe nero. Gusto caldo, morbido, leggermente tannico, intenso, persistente, fine.

CONSIGLI

carne, formaggi maturi o per meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C in decanter per due ore prima del consumo

FATTORIA DI CINCIANO S.R.L. SOC. AGR. LOC.CINCIANO, 2 - 53036 POGGIBONSI (SI) - ITALY
TEL. +39 0577 936588 FAX +39 0577 989198 INFO@CINCIANO.IT WWW.CINCIANO.IT

