

RISERVA CHIANTI RUFINA

Vini DOCG



Gradazione: 14%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Sangiovese, Colorino

Maturazione: In barriques di rovere

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Dopo un'accurata cernita delle uve sia in vigna che in cantina, le uve dei due vitigni vengono pigio-diraspate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio inox separatamente. La macerazione sulle bucce dura circa 10-15 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali per una migliore estrazione del colore e dei polifenoli. Ultimata la fermentazione, le uve vengono pressate, il vino assemblato e mantenuto in barriques di rovere

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi ambrati

Odore: Note fruttate, le quali richiamano frutti a bacca rossa matura come ciliegie mature e more, e note speziate, come la vaniglia

Gusto: Vino ben strutturato, equilibrato ed elegante. Al palato si presenta intenso, carico, evidenziando le note di frutta rossa matura. Il tannino è ben marcato, grazie al Sangiovese che in questo territorio esprime tutta la sua longevità ed eleganza. La nota di legno è presente, ma non sovrasta mai il prodotto

Temp. servizio: 18° - 20° C

Formati: Bottiglia: 750 ml

Varianti di etichetta:



DREOLINO