

CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata Garantita



CARATTERISTICHE

Denominazione:	Chianti Riserva DOCG
Provenienza:	Vigneto di Campriano
Terreno:	Galestroso – vigneti esposti a Sud – 400 mt slm
Produzione:	10.000 bt
Vitigno:	Sangiovese 80% - Merlot 20%
Vinificazione:	La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve la prima settimana di ottobre. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 14 giorni, la fermentazione malolattica prosegue in vasche di cemento
Invecchiamento:	maturazione in botti di rovere francese da 25 hl per 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Descrizione:	Colore rosso rubino carico, ricchi profumi di frutta rossa matura con sentori boisé; sapore intenso e persistente
Temperatura di Consumo:	16-18 °C

TENUTE SAN FABIANO

Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci

Via San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo

Tel. +39 0575 24566 – Fax. 0575 370368

www.fattoriasanfabiano.it – info@fattoriasanfabiano.it