



CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2013

-  **Altitudine:** 270 m s.l.m.
Giacitura: collinare.
Vitigni: 85% Sangiovese 15% altre varietà tra cui Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino.
Composizione del Terreno: suolo franco-argilloso.
Vendemmia: seconda settimana di ottobre.
Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C.
Elevazione: in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.
Tenore Alcolico: 14,00 %.
Modalità di Servizio: servire a 19°- 20° C.
Gastronomia: si accompagna con piatti di carne rossa e cacciagione.
Colore: rosso rubino denso dai riflessi granato.
Profumo: ventaglio olfattivo elegante e complesso con note di confettura di more e rosa appassita, con un leggero pizzico di aromi boisé legati all'invecchiamento in grandi botti di rovere.
Gusto: si riscontra un tannino ben cesellato che rende il vino ben strutturato, molto persistente e sontuoso.

-  **Altitude:** 270 a.s.l
Exposure: Hilly.
Grape varieties: 85% Sangiovese, 15% other varieties including Canaiolo, Ciliegiolo and Colorino.
Composition of soil: clay soil Franco-clayish.
Harvest: by hand in boxes the second week of October
Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature to 25C °.
Elevation: in large oak casks for 14 months.
Refinement: in the bottle for at least 3 months.
Alcohol content: 14,00%.
Service Mode: Serve at 19 ° - 20 ° C.
Gastronomy: It goes well with red meats and game.
Color: ruby red dense garnet reflections.
Bouquet: olfactory range elegant and complex with notes of blackberry jam and dried rose, with a slight hint of woody aromas of aging in large oak casks.
Taste: there is a well-chiseled tannins which makes the well-structured wine, very persistent and sumptuous.





CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2014

 **Altitudine:** 270 m s.l.m.
Giacitura: collinare.
Vitigni: 85% Sangiovese 15% altre varietà tra cui Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino.
Composizione del Terreno: suolo franco-argilloso.
Vendemmia: seconda settimana di ottobre.
Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C.
Elevazione: in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.
Tenore Alcolico: 14,00 %.
Modalità di Servizio: servire a 19°- 20° C.
Gastronomia: si accompagna con piatti di carne rossa e cacciagione.
Colore: rosso rubino denso dai riflessi granato.
Profumo: ventaglio olfattivo elegante e complesso con note di confettura di more e rosa appassita, con un leggero pizzico di aromi boisé legati all'invecchiamento in grandi botti di rovere.
Gusto: si riscontra un tannino ben cesellato che rende il vino ben strutturato, molto persistente e sontuoso.

 **Altitude:** 270 a.s.l
Exposure: Hilly.
Grape varieties: 85% Sangiovese, 15% other varieties including Canaiolo, Ciliegiolo and Colorino.
Composition of soil: clay soil Franco-clayish.
Harvest: by hand in boxes the second week of October
Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature to 25C °.
Elevation: in large oak casks for 14 months.
Refinement: in the bottle for at least 3 months.
Alcohol content: 14,00%.
Service Mode: Serve at 19 ° - 20 ° C.
Gastronomy: It goes well with red meats and game.
Color: ruby red dense garnet reflections.
Bouquet: olfactory range elegant and complex with notes of blackberry jam and dried rose, with a slight hint of woody aromas of aging in large oak casks.
Taste: there is a well-chiseled tannins which makes the well-structured wine, very persistent and sumptuous.





CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
2017

 **Altitudine:** 270 m s.l.m.
Giacitura: collinare.
Vitigni: 85% Sangiovese 15% altre varietà tra cui Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino.
Composizione del Terreno: suolo franco-argilloso.
Vendemmia: seconda settimana di ottobre.
Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C.
Elevazione: in botti grandi di rovere di Slavonia per 14 mesi.
Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.
Tenore Alcolico: 14,00 %.
Modalità di Servizio: servire a 19°- 20° C.
Gastronomia: si accompagna con piatti di carne rossa e cacciagione.
Colore: rosso rubino denso dai riflessi granato.
Profumo: ventaglio olfattivo elegante e complesso con note di confettura di more e rosa appassita, con un leggero pizzico di aromi boisé legati all'invecchiamento in grandi botti di rovere.
Gusto: si riscontra un tannino ben cesellato che rende il vino ben strutturato, molto persistente e sontuoso.

 **Altitude:** 270 a.s.l
Exposure: Hilly.
Grape varieties: 85% Sangiovese, 15% other varieties including Canaiolo, Ciliegiolo and Colorino.
Composition of soil: clay soil Franco-clayish.
Harvest: by hand in boxes the second week of October
Winemaking: In stainless steel vats at a controlled temperature to 25C °.
Elevation: in large oak casks for 14 months.
Refinement: in the bottle for at least 3 months.
Alcohol content: 14,00%.
Service Mode: Serve at 19 ° - 20 ° C.
Gastronomy: It goes well with red meats and game.
Color: ruby red dense garnet reflections.
Bouquet: olfactory range elegant and complex with notes of blackberry jam and dried rose, with a slight hint of woody aromas of aging in large oak casks.
Taste: there is a well-chiseled tannins which makes the well-structured wine, very persistent and sumptuous.

