



## Chianti Classico Reserva DOCG

### Uvas

Sangiovese 85%  
Cabernet Sauvignon 15%

### Denominación

DOCG Chianti Classico "Reserva".

### Datos analíticos

Alcohol: 13'80% vol.  
Extracto Seco: 31'0 g/l  
Polifenoles totales: 2730 mg/l.

### Viñedos

Altitud: 300 m. sobre el nivel del mar.  
Tipo de cultivo: cordón espolonado.  
Densidad: 5000 vides/ha.  
Revestimiento artificial de los terrenos con trébol subterráneo (*Trifolium subterraneum*).  
Producción media: 55 q/ha (con clareo de los racimos).

### Técnicas de producción

Fermentación y vinificación a temperatura controlada.  
Maceración de 20 gg. con control analítico del potencial fenólico.  
Maduración del vino durante 12 meses en toneles de roble francés de 350 l. y posteriormente durante otros 12 meses en barricas de Eslavonia.  
Conforme al reglamento de la DOCG Chianti, se somete a un período de al menos tres meses crianza de en botella.

### Características organolépticas

Color rojo rubí que tiende al granate con el envejecimiento. Aromas complejos intensamente afrutados amalgamados en un bouquet refinado. En el paladar presenta taninos dulces integrados en una textura gustativa densa y persistente en la que dominan notas de especias y cacao.

### Temperatura a la que se sirve

18° C

### Combinaciones

Carnes rojas asadas o a la brasa; guisados y estofados de carne roja o de caza. Quesos bien curados.



### Confecciones

Cartón de 6 botellas de 0'75 l.  
Botella de 0'75 l. en estuche individual.  
Cartón de 6 botellas de 0'75 l. en estuche individual.