

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



# Chianti Classico Riserva

## *Fietri*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>PROVINCIA</b>	Siena, Gaiole in Chianti
<b>VITIGNO</b>	100% Sangiovese
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	Prima metà di Ottobre.

## VINIFICAZIONE

Viene vinificato (35 giorni) in tini d'acciaio a temperatura controllata di 28°C, e successivamente passa 20 giorni di fermentazione malo-lattica "in Tonneaux di rovere.

## AFFINAMENTO

Lunga fase di invecchiamento di 18 mesi sempre in Tonneaux di rovere (50%) e in botte ovale di rovere Allier da 18 hl (50%).

Affinamento in bottiglia per 15 mesi.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dal terreno franco argilloso e galestroso da cui proviene, coglie le erbe aromatiche, i piccoli frutti silvestri e i fiorellini spontanei. Nella fase di invecchiamento apprende la forza, incisività e schiettezza. Assorbe note speziate di pepe nero, ginepro, tabacco e cioccolato scuro. Durante l'affinamento in bottiglia acquisisce un gusto netto, secco e levigato, dai tannini ben integrati. Nota spiccata è l'elegante "effetto seta" che ha sul palato: avvolge senza lasciare altra traccia se non quella di una grande piacevolezza.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.