Azienda Agricola
CORBINELLI



CHIANTI RISERVA

DOCG

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 13%***

Провинции Флоренция и Сиена.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Холмистые зоны высотой от 200 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА

Минимум 75% Санджовезе плюс другие сорта красного винограда.

ЦВЕТ

Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод; могут присутствовать специевые ноты. Сложность аромата вина увеличивается с выдержкой.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ

Рекомендуемые сочетания: жаркое из дичи и другие блюда из дичи, кабанятина, зайчатина, косуля.

ДЕГУСТАЦИЯ

Сервировка с температурой подачи 18-20 °C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонтажу в емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Выдерживается в течение минимум шести месяцев в бочках из французского дуба и минимум трех месяцев в бутылках. Продажа начинается после созревания в погребе в течение минимум двадцати четырех месяцев после сбора винограда.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 **8057681880065**