



Podere Della Filanda CHIANTI RISERVA DOCG

Denominazione Origine Controllata e Garantita

UVE: 100% Sangiovese

VIGNETI: 25 anni.

ALITUDINE: 300-350 mt. slm.

TERRENO: Terreno collinare buono scheletro ricco di galestro

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato- Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Le uve diraslate, vengono vinificate separatamente in botti di acciaio a temperatura controllata inferiore a 30°C. I vini svolgono la fermentazione alcolica e malolattica spontaneamente in acciaio.

AFFINAMENTO: In botte esausta da 30 Hl e tonneaux per 24 mesi, in bottiglia per almeno 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,50% vol.

PRODUZIONE: bottiglie 0,75 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°/16°C.

COLORE: Rosso rubino intenso.

OLFATTO: Intenso e complesso, si apre con aromi di frutti di bosco, more e mirtilli. In un secondo momento si apre con note balsamiche di eucalipto e liquerizia

GUSTO: La morbidezza è seguita da una sensazione di calore e di volume che riempie bene la bocca. Tannini ben presenti, avvolgenti e caldi, sostenuti da una buona acidità. Buona la persistenza e la lunghezza che completa la degustazione lasciando la bocca gradevolmente asciutta.

ABBINAMENTI: Carne rossa e formaggio stagionato.