



## Podere Della Filandra CHIANTI RISERVA DOCG

Denominazione Origine Controllata e Garantita

**UVE:** 100% Sangiovese

**VIGNETI:** 25 anni.

**ALTITUDINE:** 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 diraspate, 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.