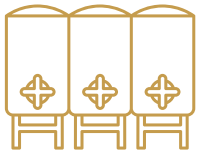
Chianti Classico Riserva

-Torre Prumiano-

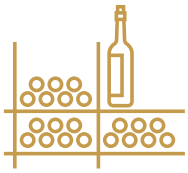


Italia
Toscana
San Donato in Poggio



VINIFICAZIONE

Vasche in cemento.



AFFINAMENTO

24 mesi di affinamento in botti grandi di rovere e tonneaux, seguiti da un passaggio in vasche di cemento e un affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

DOCG

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,50%



VITIGNO

90% Sangiovese
5% Canaiolo
5% Colorino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale



Rubino acceso con riflessi granati.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di amarena matura e prugna sotto spirito, sensazioni floreali di iris e cenni balsamici, con una lieve tostatura e speziatura di cacao e pepe nero.



Al palato è di buon volume, con tannini e acidità in evidenza, bilanciati da una piacevole morbidezza. Ottima persistenza, chiusa da ritorni fruttati e tostati di cacao.