

CERTOSA DI PONTIGNANO

Chianti Classico Riserva

La selezione del miglior Sangiovese dentro le mura di cinta dell'antico monastero producono questa Riserva elegante e appagante per tutti i sensi.



Uve: Sangiovese

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio ad una temperatura controllata inferiore a 25°C, per un periodo di 18-20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli e tannini, con uso esclusivo di lieviti autoctoni.

Invecchiamento: Il vino matura per circa un 30 mesi nelle botti di rovere francese da 14 HL.

Gradazione Alcolica: 14 %

Temperatura di servizio: 18°C

Colore: limpido, rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: molto raffinato e avvolgente, con note balsamiche e con richiami di frutta matura e fave di cioccolato o tabacco. Molto ben amalgamati

Sapore: asciutto al palato, ricco di tannini nobili, si presenta nel finale con una grande persistenza gustativa ed una piacevole rotondità nel finale.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carne rossa, piatti a base di funghi o tartufi, formaggi stagionati.