

Chianti Riserva San Benedetto

Chianti Riserva DOCG 2015

Azienda Agricola San Benedetto

Prodotto solo in particolari annate con una selezione di uve sangiovese, viene vinificato in contenitori di cemento e poi fatto maturare per due anni in botti di rovere con un successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

zona di produzione: Località San Benedetto - San Gimignano

composizione varietale: sangiovese 95%, colorino e canaiolo 5%

esposizione dei vigneti: sud

altitudine: 220 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto tendente all'argilloso

epoca di vendemmia: 25 settembre - 10 ottobre

colore: rosso rubino

olfatto: aromi intensi di spezie e fiori

gusto: pieno e armonico

abbinamenti: grigliate e cacciagione

Servire a 18 °C

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Chianti Riserva

Denominazione DOCG

Annata 2015

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Certificazione Convenzionale

Vitigno Sangiovese 95% ;Ciliegiolo e canaiolo 5%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto Pieno e armonico

Profumo Aromi intensi di spezie e fiori

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina al forno, primi con carni rosse, antipasti di salumi

Temperatura di servizio 18°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud

Altitudine 220 m

Tipologia terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto Da 2.500 a 4.500

Età ceppi Da 10 a 30 anni

Resa per ettaro 5.000 kg
Epoca vendemmia 25 settembre - 10 ottobre
Tipo raccolta Manuale
Metodi di difesa Convenzionale
Vinificazione Cemento a temperatura controllata
Affinamento Botti da 30 ettolitri
Invecchiamento Da 2 a 6 anni
consigliato