

# 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 consigliato** Da 2 a 6 anni