



Casa Vinicola
Rubatterno



Chianti

Montalbano Riserva
DOCG

Vino dedicato ai palati più fini, ai degustatori più esigenti, a chi non vuole solo del vino ma vuole anche che gli si racconti una storia. Questo vino è un eccellente narratore di miti e leggende ormai perdute. Lo si può ascoltare davanti al camino o sorseggiare in compagnia con calma e senza fretta perché è un vino non solo da ascoltare ma con il quale si può dialogare. Un vino che potrà farvi compagnia a lungo, infatti la sua struttura e la sua acidità gli conferiscono una longevità inattesa.

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% Canaiolo nero

Denominazione: Chianti Montalbano Riserva

Annata: 2011

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Note organolettiche: di colore rosso rubino offre al naso note di frutta matura a bacca rossa, in particolare di mora con tenui sentori di viola mammola

Su un sottile sottofondo vegetale di sottobosco. Al palato si presenta morbido, rotondo ed equilibrato; di corpo intenso con una giusta acidità.

Abbinamento: ottimo compagno di tutti i piatti di carne rossa; si esalta e rende unici piatti più elaborati come stufati e brasati lasciando sempre la bocca pulita e con un gradevole finale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale con la selezione delle uve, tra fine settembre e inizio ottobre

Resa Ha: 70 quintali/ha

Produzione annuale: 1.400 bottiglie

Fermentazione: 20 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: 24 mesi in *barriques*

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi



2 Stars al "Wine Fair Exhibition"
2016 di Londra