



*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*