



*CHIANTI
MONTALBANO
D.O.C.G.
RISERVA 2011*

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% Canaiolo nero

Denominazione: D.O.C.G.

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

