

Bartali
Casa fondata nel 1927



Chianti Classico Riserva

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Alberto Bartali.
- DENOMINAZIONE: Chianti Classico DOCG Riserva.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta nella seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 25 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 4-6 mesi. Imbottigliamento dopo 24 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 4 mesi di affinamento in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino profondo.
- PROFUMO: Intenso con sentori di mora e ciliegia matura, complesso ed elegante.
- GUSTO: Di gran corpo, persistente e con tannino gradevolmente armonico.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, cacciagione e brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.