

Chianti Classico DOCG Riserva «Casale dello Sparviero»



Finezza ed eleganza sono le caratteristiche predominanti di questo vino. La complessa struttura olfattiva, la freschezza e la persistenza al palato lo rendono piacevole all'istante ed emozionante nel tempo.



UVAGGIO

Sangiovese 100%



AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese, almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia



DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

3.500 - 6.200 ceppi per ettaro



RESA

40 ettolitri per ettaro



TERROIR

Vigneti situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso con un'età media di 18 anni e allevati a cordone speronato



VINIFICAZIONE

Fermentazione per 15 giorni sulle bucce in contenitori di cemento a temperatura controllata



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino importante ed austero, di grande struttura e personalità
Si presenta di colore rosso rubino tendente al granato e con profumi di frutti di bosco maturi, di confettura e di spezie, tra cui emergono il pepe e il tabacco dolce



ABBINAMENTI

Piatti importanti di carni rosse e selvaggina o formaggi a pasta dura stagionati