

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Vino rosso dal colore rosso scuro tendente al granato. Sentori di frutti a bacca rossa e tabacco al naso, tannico ed asciutto con finale persistente in bocca. Da abbinare a carni rosse alla griglia, cacciagione in umido e formaggi.



CODICE	222401 (0,75l)
DENOMINAZIONE	Chianti Classico DOCG Riserva
PRODUTTORE	Azienda Agricola SANT'AGNESE
ZONA DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
NOTE	Affinato 12 mesi in vasche di acciaio e 12 mesi in botti di rovere; aprire la bottiglia almeno un'ora prima



Sangiovese 90% - Merlot 5% - Canaiolo e Colorino 5%



13,5%



Rosso scuro tendente al granato



Profumi di spezie e frutti bosco maturi, sentori di vaniglia



Asciutto, sapido, con tannini evoluti e morbidi



18-20°C



Carni rosse alla griglia, cacciagione in umido e formaggi stagionati

