

BANDECCA

CHIANTI CLASSICO RISERVA



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA GEOGRAFICA

Castelnuovo Berardenga, U.G.A. Vagliagli

TIPO DI TERRENO

Galestro

VITIGNO

Sangiovese 90% uve autoctone toscane 10%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

24 mesi in botti grandi di Rovere

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ACCOSTAMENTI

Vino importante, particolarmente adatto con la selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

San Giorgio che trafigge il drago, è l'emblema di questo vino. Un colore intenso con sfumature che variano dal rosso rubino al granato. Il suo profumo esalta l'anima buona, una frutta viva è il primo segnale seguito dal tabacco e le spezie. Il tannino equilibrato dona un'eccellente complessità che rende il vino elegante e raffinato lasciando un retrogusto ricco di sapori.