

ERMETE

CHIANTI RISERVA



CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA GEOGRAFICA

San Giorgio, Siena EST

TIPO DI TERRENO

Tufo e ciottoli

VITIGNO

Sangiovese 80% Teroldego 20%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

12 mesi in Tonneau (5hl) e 12 mesi in tini di cemento

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

ACCOSTAMENTI

Accompagnamento ideale per piatti a base di carni rosse, selvaggina, piatti a base di funghi e tartufo.

È Ermete Simoni, fondatore di San Giorgio a Lapi, a dare il nome a questo vino dal colore rosso rubino, sfumato sui bordi. Le note scure sono accompagnate dai profumi di ciliegia e mora, avvolti da dolci note speziate. La beva è piena ed elegante, grazie a fascino e coesione nel tannino. Una riserva dal gusto nobile che ripercorre il palato con una decisa e dinamica freschezza.