

Scheda con le indicazioni per lo smaltimento
 In osservanza a quanto previsto dal Decreto Legislativo 116 del 3 settembre 2020,
 anche chiamato "decreto rifiuti"

BELISARIO

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI ITALIANI
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 vetro verde scuro come da campione
Tappo	Sughero
Capsula	Plastica termoretraibile
Raccolta	Differenziata
Smaltimento	Verificare sempre le disposizioni del Comune di residenza
Annata	2021
Denominazione	Chianti Classico Riserva DOCG
Area di produzione	Castellina in Chianti - Regione Toscana
Tipo di uva	Sangiovese – Merlot - Colorino
Area di piantagione	San Donato in Poggio e Castellina in Chianti
Composizione suolo	Argilloso e sabbioso con buona ossatura
Epoca di raccolta	Settembre
Vinificazione	Diraspatura con macerazione a temperatura controllata (30° C) per 24 giorni, fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	18 mesi in parte in barrique di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche	Elegante, sapido
Gradazione	13,50% vol.
Acidità	5,70 g/l
Tonalità	Rosso rubino brillante
Percezioni olfattive	Intense note di ciliegia matura con sfondo di viola
Percezioni gustative	Morbido, piacevole, con tannini moderati
Finale	Persistente con una leggera speziatura sul finale



CURIOSITA' E STORIA

Questo vino è dedicato a Belisario, pronipote di Papa Giulio III, comandante dell'esercito pontificio di Gregorio XIV nel 1591 in sostegno dei francesi nelle guerre di religione contro gli Ugonotti