

DONNA CLARA

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI TOSCANI
Annate	2015 / 2018
Denominazione	Chianti Riserva DOCG
Area di produzione	Confine tra le colline fiorentine e pisane - Regione Toscana
Tipo di bottiglia	Bordolese tronco conica 750
Tipo di uva	Sangiovese - Colorino e Canaiolo in piccola quantità
Area di piantagione	Gambassi
Composizione suolo	Sabbioso con presenza di argilla
Epoca di raccolta	Primi giorni di settembre
Vinificazione	La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, in seguito trascorre 12 mesi in contenitori di cemento che gli garantiscono una eleganza evolutiva.
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia.
Caratteristiche	Vino di carattere, rustico, rappresentativo del territorio
Gradazione	13,00% vol.
Acidità	5,00 g/l
Tonalità	Rosso rubino carico
Percezioni olfattive	Note di piccoli frutti rossi, ciliegia, spezie scure.
Percezioni gustative	Austero, caldo, polposo
Finale	Persistente, con note di pepe nero e liquirizia che rimangono piacevolmente al palato.



CURIOSITA' E STORIA

Questo delicato e gradevole Chianti Riserva, prodotto nei vigneti al confine tra le colline fiorentine e quelle pisane, è dedicato alla Contessa Clara, attiva custode della storia e delle tradizioni della famiglia e ispiratrice di questo progetto enogastronomico.