



Italian
Market
Only

Chianti Classico Riserva DOCG

Neil e Maria Empson hanno creato questa etichetta per rendere omaggio a tutto ciò che è toscano, onorando la straordinaria regione anche nel suo nome, il che significa ragazzo toscano nel dialetto locale. Franco Bernabei modella il vino, insieme a Neil, usando uve dei migliori vigneti della regione. Il terreno e i microclimi sono intriganti e diversificati: dal calcare compatto e molto fine a ca. 400-450 metri (1.310 a 1.480 piedi) sul livello del mare, verso aree rocciose calcaree con altitudini simili; e persino terreno argilloso / siliceo / calcareo a 250-300 metri (820-984 piedi) sul livello del mare. Neil è quindi in grado di selezionare manualmente le migliori selezioni in base alle condizioni di raccolta nei singoli vigneti, mantenendo una qualità costante per ogni annata. La Riserva è prodotta esclusivamente nelle migliori annate, a base di Sangiovese, con tocchi di Cabernet Sauvignon e Merlot per aggiungere corpo, complessità e una consistenza vellutata. Le uve vengono coltivate nei vigneti collinari della regione da dieci a quarant'anni, che conferiscono complessità e aroma. Dopo alcune settimane di macerazione, il vino matura in rovere per circa ventiquattro mesi e poi sei mesi in bottiglia. Il risultato è una versione a lettere rosse di un vino tradizionale con aromi lussureggianti di ciliegia, prugna, violetta, iris, pepe nero, caffè, vaniglia e noce moscata confermati su un palato pieno e succoso, con un finale persistente e pulito.

Premi più recenti



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon and 5% Merlot
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Durata della macerazione:	15-18 giorni
Fermentazione malolattica:	s
Contenitori per l'invecchiamento:	Barrique
Dimensioni del contenitore:	225 litri
Tipo di legno:	Rovere Francese
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	24 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	6 mesi
Tappo:	Sughero



Vigna

Location della vigna:	Luoghi scelti all'interno della denominazione del Chianti Classico
Composizione del suolo:	Argilla calcarea
Anno di impianto:	1989-2009
Età delle viti:	10-30 anni



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore rubino brillante con riflessi granati; ampio bouquet di amarene, prugne, viole e iris confermate su un palato pieno e succulento; Finale persistente e pulito.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina perfettamente a piatti strutturati e salati, pasta al ragù, risotto ai funghi, carne rossa arrostita, pollame, coniglio e formaggio stagionato.
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson