



Corte Rinieri 2013

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva

Zona di produzione

San Casciano Val di Pesa, Firenze

Tipologia terreno

I terreni dove sono posti i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie, caratterizzate dalla presenza di alberese e galestro, situati ad un'altitudine media di oltre 300 metri s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Tecnologia di produzione

Vino prodotto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte manualmente in cassette e ulteriormente selezionate una volta giunte in cantina. La macerazione sulle bucce ha una durata media di 25 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 27°C. Rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione

Il vino viene introdotto in botti di rovere francese da 25 hl nuove e di secondo passaggio, dove completa la fermentazione malolattica e matura per 14 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento seguito da un affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo ampio ed avvolgente, unisce alle note fruttate di lampone e mora un finale speziato.

Al palato la trama tannica è fitta, densa e bene equilibrata. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità ed equilibrio.

Temperatura di servizio: 18°C.