



TERRE DEL
BUONTALENTI



CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Spezie, profondità, energia.

COLORE	Rosso rubino con sfumature viola accese e intense.
OLFATTO	Vibrante ed energico, bouquet floreale con sentori di viola, frutti a bacca rossa, ciliegia, lampone, mirtillo, sentori terziari, pepe nero, leggermente speziato, chiodi di garofano, balsamico dal legno, cannella, vaniglia, grafite.
GUSTO	Conferma il naso, strutturato ed equilibrato, potente, speziato, piacevolmente complesso.
FERMENTAZIONE	L'uva è entrata in vasche di cemento a temperatura controllata a forma ovoidale utilizzando il sistema di flusso per gravità. La fermentazione è avvenuta utilizzando lieviti autoctoni. Il vino ha subito una prolungata macerazione di alcuni giorni, durante i quali è avvenuta naturalmente la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto in botti grandi non tostate per 18 mesi.