



Da Vinci Chianti Riserva

ZONA DI PRODUZIONE

Colline intorno a Vinci. L'uva utilizzata proviene dalle vigne dei soci delle Cantine Leonardo da Vinci

UVE

Sangiovese 85% - Merlot 10% - altre uve a bacca rossa (Syrah, Canaiolo, Colorino) 5%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

L'uva matura è stata lasciata sulle fecce per circa 8-10 giorni. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura controllata di 27-28°C. Dopo essere stato tolto dalle fecce il vino è stato conservato per completare la fermentazione malolattica. Il vino è stato affinato in botti di rovere francese per 12 mesi e poi in bottiglia per 3 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora con intense sfumature cromatiche. Ha sentori fruttati e speziati di ciliegia, vaniglia e cannella. Corpo medio, al palato conferma le sensazioni olfattive, arricchite da tannini morbidi che anticipano un lungo finale

