

A.D.



1242

Pagliarese



Pagliarese Chianti Classico Riserva



Denominazione

Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mam-molo

Zona di Produzione

Chianti Classico

Vigneti

Età media 30 anni. Reimpianti dal 2005 al 2015 partendo da selezioni massali dei vigneti più vecchi



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento

16-20 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia medie e grandi



Abbinamenti

Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Note sensoriali



Rosso rubino



Piccoli frutti maturi, cenni speziati, tabacco e pepe nero



Persistente con tannini morbidi