



Chianti Classico Berardenga Riserva



Denominazione

Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 14-16 giorni



Invecchiamento

12-16 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e in botti di rovere di Slavonia



Abbinamenti

Spezzatini e selvaggina in umido, primi piatti con ragù saporiti



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Raffinato ed elegante, apre con note speziate e floreali, frutti di sottobosco e toni minerali



Ampio, persistente, con tannini evoluti e consistenti