

TOSCANA

di vino  
Essenziale



## Chianti Classico Docg

**Vitigno:** 100% Sangiovese  
**Provenienza:** comune di Castelnuovo Berardenga (Siena)  
**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata  
**Maturazione:** 12 mesi in botte grande di rovere  
**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia  
**Allevamento:** cordone speronato  
**Composizione terreno e altitudine:** galestro e alberese - 350 m s.l.m.  
**Densità viti/ha:** 5000 ceppi per ettaro

### Note di degustazione

Rubino. Approccio gentile, con note di violetta e rosa unite a toni di spezie scure. Caldo, con impianto tannico di buona trama. Un anno in botte grande

**Abbinamenti:** ottimo il connubio con i piatti della cucina tradizionale ricchi di sapore, con le carni grigliate e i formaggi stagionati  
**Temperatura di servizio:** 18-20 °C  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Longevità:** 20 anni  
**Bottiglia:** 0,75 lt

## Chianti Riserva Ermete Docg

**Vitigno:** 80% Sangiovese - 10% Teroldego  
10% Foglia Tonda  
**Provenienza:** comune di Siena  
**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata  
**Maturazione:** 18 mesi in Tonneau (5hl)  
**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia  
**Allevamento:** gouyot  
**Composizione terreno e altitudine:** tufo e argilla 300 m s.l.m.  
**Densità viti/ha:** 5000 ceppi per ettaro

### Note di degustazione

Rubino violaceo. Al naso un abbraccio di frutta rossa matura, liquirizia e pepe. Corpo misurato, supporto fresco-sapido ben dosato e tannino maturo. Validità persistenza.

**Abbinamenti:** vino importante, particolarmente adatto per accompagnare, carni rosse e formaggi stagionati.  
**Temperatura di servizio:** 18-20 °C  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Longevità:** 20 anni  
**Bottiglia:** 0,75 lt

## Chianti Classico Riserva Bandecca Docg

**Vitigno:** 95% Sangiovese - 5% Colorino  
**Provenienza:** comune di Castelnuovo Berardenga (Siena)  
**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata  
**Maturazione:** 24 mesi in botte grande di Rovere  
**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia  
**Allevamento:** cordone speronato  
**Composizione terreno e altitudine:** calcareo 375 m s.l.m.  
**Densità viti/ha:** 5000 ceppi per ettaro

### Note di degustazione

Rubino tendente al granato. Impianto olfattivo ricco di note balsamiche, frutta rossa croccante, lievi toni di spezie dolci. Al gusto tannino maturo e morbidezza regalano centrato equilibrio

**Abbinamenti:** vino importante, particolarmente adatto ad accompagnare cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati  
**Temperatura di servizio:** 18-20 °C  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Longevità:** 20 anni  
**Bottiglia:** 0,75 lt