

PATTÌNI

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Sangiovese e altri uvaggi rossi ammessi nel disciplinare.
Denominazione:	DOCG
Area di produzione:	Toscana, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20° C
Gradazione alc.:	13% Vol.

Colore: Colore rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: Bouquet sottile con sentori di amarena, frutti di bosco e violetta accompagnati da sfumature di vaniglia.

Gusto: Al palato è rotondo e pieno di corpo, con un retrogusto persistente e leggermente tannico.

Abbinamento: Perfetto per accompagnare bistecche, vitello alla griglia e brasati.

VINIFICAZIONE:

Dopo la pigiatura, le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox su lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione è contenuta tra i 28-30°C e il mosto viene pompato sulle bucce due volte al giorno per estrarre sostanze coloranti e tannini. Dopo 10-15 giorni il vino viene separato dalle fecce per evitare solubilizzazioni di tannini amari. Il vino matura in botti di rovere per circa 18 mesi e si affina in bottiglia per altri 6-9 mesi.

