

# 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 roondo e pieno di corpo, con un retrogusto persistente e leggermente tannico.

**Abbinamento:**

Perfecto 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.

