

“SER MARIOTTO” Chianti D.O.C.G. Riserva

Per ottenere questo vino vengono scelte le migliori uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte a mano.

Mediante i diradamenti e le sfogliature precoci la produzione raggiunge la perfetta maturazione.

La raccolta, manuale, viene effettuata tardivamente e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata per almeno 18 giorni. Non sono aggiunti lieviti o enzimi durante il processo.

Dopo un primo affinamento in acciaio, il prodotto viene fatto riposare in barriques all'interno della cantina di Civitella, in un ambiente a temperatura e umidità controllata.

Dopo la fase di invecchiamento in legno, della durata di almeno 16 mesi, il prodotto viene imbottigliato.

Il vino così ottenuto presenta un'eleganza e un corpo perfettamente armonico che lo rendono abbinabile a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Uvaggio: Sangiovese (85 %) e Cabernet Sauvignon (15%)

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Viti per ettaro: 5000

Altitudine vigne: mt 250-300 s.l.m.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, in botti di acciaio per 18 giorni

Invecchiamento: prima in botti di acciaio inox, successivamente in barriques per 16 mesi e poi affinamento in bottiglia. Il Chianti Riserva viene immesso sul mercato non prima di 28 mesi dalla sua produzione.

Colore : Rosso rubino intenso tendente al granato.

Olfatto: profumo caratteristico ed intenso con note di ciliegia e geranio

Grado alcolico: 14 %

Temperatura di servizio: 18-20 °C