

# Florentia

## CHIANTI RISERVA DOCG

**ORIGINE:** CHIANTI D.O.C.G

**VENDEMMIA:** 2015

**VARIETA':** 100% SANGIOVESE,

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve di Sangiovese sono state vendemmiate manualmente, dopo una prima attenta selezione in vigna. All'arrivo in cantina sono state sottoposte ad ulteriore scrupoloso controllo, con cernita manuale di ogni chicco. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi, per ottenere una buona estrazione delle componenti coloranti e di struttura. Un successivo lungo affinamento in legno, ha permesso di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale.

**ALCOHOL:** 13.5% VOL.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Florentia chianti riserva si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto si apre con note floreali di violetta e ginestra. Arricchito poi da note di frutta rossa come ciliegia, lampone e fragoline di bosco, con il tempo si palesano le note speziate di pepe, chiodi di garofano e cardamomo che impreziosiscono il bouquet e conferiscono grande eleganza al vino. In bocca è armonioso ed equilibrato, con tannini setosi che scorrono sul palato senza aggredirlo, conferendo grande struttura.

