

Principe del sole

CHIANTI RISERVA

ORIGINE: CHIANTI D.O.C.G.

VENDEMMIA: 2015

VARIETA': 90% SANGIOVESE, 10% CANAIOLO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione .La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni a 26 gradi centigradi a cui fa seguito una macerazione sulle bucce che dura in media 22 giorni . Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il vino maturerà per 36 mesi in botti di rovere francese. Solo dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia Principe del sole chianti riserva sarà pronto per essere immesso sul mercato

ALCOHOL: 13.5 % VOL.

NOTE ORGANOLETTICHE: Un vino che esprime tutto il carattere deciso di un Sangiovese coltivato su terreni drenanti. Il suo rosso rubino intenso e limpido al contempo, con qualche nuance granata, racconta subito di questo suo corpo. Il bouquet complesso rafforza l'idea di struttura. Al naso il frutto e la spezia sono i sentori predominanti: ribes, mirtillo e pepe nero. Questi lasciano poi il passo a note terziarie di tostato, di chicco di caffè e tabacco. Al palato la sua ricchezza e la sua profondità spiccano, perfettamente armonizzate dalla caratteristica eleganza di un Sangiovese a queste altitudini. Il tannino è ben presente: morbido e rotondo, perfettamente integrato. Il finale è lungo e persistente con note terziarie che ritornano.

info@cantinelarco.it

commerciale@cantinelarco.it

