

CHIANTI RISERVA SASSAROLI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: mostly Sangiovese

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature; maceration on the skins for 8-10 days. It can age for six months in barrels and three months in bottles.

Tasting Notes: Ruby red wine with garnet hues. Intense and persistent flavour with hints of fruits and flowers. Dry and fresh, lightly tannic, well balanced.

Food Pairing: Excellent with beefsteak, roasted and braised beef.

Suggested Serving temperature: 16°-18° C.

Uvaggio: prevalentemente Sangiovese

Vendemmia: l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: **D**raspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata; macerazione sulle bucce per 8-10 giorni. Può invecchiare per 6 mesi in botte e 3 mesi in bottiglia.

Note degustative: Vino dal colore Rosso Rubino con sfumature granata. Sapore intenso e persistente con note di frutta e fiori. Secco e fresco, leggermente tannico. Ben equilibrato

Abbinamenti: Eccellente con bistecca, arrosti e brasati.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C