

FOHO

Chianti Classico D.O.C.G. - Riserva

Analizzando

Zona di produzione: Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Uvaggio: Sangiovese 90% - 10% Merlot

Altitude: 456 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale - prima decade di Ottobre

Vinificazione: in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con termocondizionamento del processo fermentativo

Maturazione: 18 mesi in barriques, affinamento 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.

Degustando

Di colore rosso rubino intenso con nuance granate sull'unghia questo vino sprigiona profumi intensi in cui si avvertono subito le note speziate del legno (cacao e noce moscata) e solo successivamente il tipico sentore floreale di violetta.

Si tratta di un vino morbido, elegante, caldo, di prolungata persistenza e da decantare in occasioni speciali.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Abbinamento: Secondi a base di carne e cacciagione

Lo chef della casa consiglia: Fagiano alla senese

