



FOHO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – RISERVA



Analizzando

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

Uvaggio: Sangiovese 90% - 10% Merlot

Altitudine: 456 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale - prima decade di Ottobre

Vinificazione: in rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

Macerazione: sulle vinacce per 16 giorni

Maturazione: 18 mesi in barrique a cui segue un periodo di almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% 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 consigliato: Secondi a base di carne e cacciagione

Lo chef della casa consiglia: Fagiano alla senese