

# FOHO

Chianti Classico D.O.C.G. – Riserva 2015

## *Analizzando*

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

*Uvaggio:* Sangiovese 100%

*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:* 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:* Secondi a base di carne e cacciagione

*Lo chef della casa consiglia:* Fagiano alla senese

