

Vino TENACE - CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

È un vino concepito per l'invecchiamento che nasce da **uve di Sangiovese Grosso**, utilizzate per la produzione del **Brunello di Montalcino**, con colore, profumi e sapore unici frutto di 24 mesi di affinamento.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Chianti Riserva D.O.C.G

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Uvaggio: 85% Sangiovese Grosso, 10% Colorino e 5% Canaiolo

Tecnologia di produzione: Le uve vengono raccolte a mano e convogliate in serbatoi di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 31°C, con macerazione media di 20 giorni. Vengono effettuati rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese e successivo affinamento in bottiglia

prima dell'immissione sul mercato.

Conservazione: 4 anni dall'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5 %

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Profumo ampio ed elegante con note di piccoli frutti rossi maturi e spezie. Al palato ha un ingresso armonico. Ottimo equilibrio tra la matrice tannica e il frutto, con un finale persistente di confettura e tabacco.

Temperatura di servizio: 18°C -20°C

Abbinamento gastronomico: La trama tannica ne fa un vino adatto a piatti saporiti con aromi decisi, arrosti di carne e formaggi stagionati.