Chianti Classico Riserva

ROSSO

INFO

Annate: 2017, 2021, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 3,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Archetto toscano
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 25 giorni e fermentazione spontanea in tini di cemento. Affinamento in botti di rovere da 500 l per 20 mesi
Solforosa totale: 55 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Chianti Classico Riserva di Buondonno è un vino rosso di spessore e grande grazia, un vino importante che viene prodotto solo nelle annate più floride e che racchiude in sé tanto equilibrio e pienezza. I tannini vivi e tenaci sono accompagnati da un lungo e persistente finale.

QUANDO

Il Chianti Classico Riserva di Buondonno è un vino che ha profondo bisogno di carne. Richiede un abbinamento in grado di tenergli testa e domare il suo lato prepotente. Ve lo consigliamo accanto ad un'ottima fiorentina di Chianina alta almeno tre dita, che avrete il dovere di cuocere al sangue.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it