

http://www.savignolapaolina.it/prodotti/chianti_classico_riserva.html



Savignola Paolina

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2007

90% sangiovese, 10% colorino.

L'invecchiamento avviene in barriques nuovi (30%) ed usati per circa 12 mesi. Viene successivamente affinato in bottiglia per circa 8 mesi. Questo vino è frutto dei vigneti caratterizzati dalla migliore esposizione e di una viticoltura estremamente accurata e di bassa resa. Il colore è rubino intenso con lievi sfumature granato, l'olfatto è in equilibrio tra le sensazioni fruttate e l'apporto del legno. È vino di ottima struttura ed eleganza.

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*