



UGGIANO

CHIANTI RISERVA DOCG "UGGIANO"

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Conica

Riconoscimenti:

<i>Medaglia d'Argento al "China Wine&Spirits Awards" 2016-</i>	<i>annata 2012</i>
<i>Medaglia d'Oro "Mundus Vini" 2015</i>	<i>annata 2011</i>
<i>Medaglia di Bronzo al "Decanter World Wine awards" 2015</i>	<i>annata 2009</i>
<i>Medaglia d'Oro "Mundus Vini" 2015</i>	<i>annata 2009</i>
<i>Medaglia d'Oro "Mundus Vini" 2014</i>	<i>annata 2008</i>
<i>Medaglia di Bronzo al "Decanter World Wine awards" 2011</i>	<i>annata 2007</i>
<i>Medaglia di Bronzo al "Decanter World Wine awards" 2010</i>	<i>annata 2004</i>

SCHEDA TECNICA

VITIGNO:	90% Sangiovese 10% Canaiolo
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C.
AFFINAMENTO:	Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 – 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo.
ALCOL:	13,5% Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina a temperatura di 16-18 °C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18/20°C
ABBINAMENTI:	Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido.

NOTE DEL PRODUTTORE: *Bel colore rosso bordeaux . Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico.*



Safra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.