

<http://www.bichiborghesi.it/L%27azienda-agraria/Prodotti/>



COPPIOLE CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG

Altitudine: 300 mt s.l.m.

Terreni: collinari di medio impasto tendenzialmente sabbioso

Esposizione: Sud e Sud-Ovest

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione annuale media: 4.000 bottiglie

Epoca Vendemmia: prima decade di ottobre

Maturazione: 12-15 mesi in tonneaux da litri 500 + 12 mesi in vasca di cemento Affinamento in bottiglia: 4-8 mesi a temperatura controllata

Uvaggio: Sangiovese e Colorino

Colore: colore rosso rubino con lievi note granate

Olfatto: intenso e caratteristico, con note di marasca e spezie

Gusto: di buona struttura, morbido, armonico e di buona persistenza grazie ad una buona corrispondenza tra la fase olfattiva e quella gustativa

Temperatura di servizio: 16 °C

Gradazione alcolica (alc. %): 13 – 14

Abbinamenti consigliati: salumi, carni rosse arrosto ed in umido, cacciagione e formaggi stagionati

Safra 2009. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.