

http://ilmolinodigrace.com/it/wine/il_margone



IL MOLINO DI GRACE

Selezione Il Margone Riserva 2004 Chianti Classico

Uvaggio 100% Sangiovese

Zona di Collina tra i 300 e 400

Produzione metri di altitudine

Sistema di Cordone speronato a 3-5 gemme

Vendemmia Inizio Ottobre, a mano

Fermentazione Alla temperatura controllata di 28-30°C, periodo di macerazione intorno ai 20 giorni con frequenti follature

Colore Rosso rubino intenso

Invecchiamento 11 mesi in barriques e tonneaux francesi di primo e secondo passaggio

Profumo Filetto di manzo, petto di oca, roast-beef, costola di agnello (sic)

Sapore Strutturato e complesso, tannini morbidi e avvolgenti, retrogusto molto persistente.

Produzione 35 hl/ha

Annuale

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