

<http://ormanni.it/fattoria/vino.asp>



Chianti Classico Riserva 2007

Il Chianti Classico Riserva Ormanni nasce dalla vinificazione tradizionale del Sangiovese in purezza, selezionato a mano, con estrema attenzione, nei migliori vigneti.

L'invecchiamento avviene in barriques di Allier e Never ad alta e media tostatura per circa dodici mesi.

Questo passaggio fa sì che i tannini delle uve risultino alquanto morbidi e che il bouquet del vino si arricchisca, in modo equilibrato, dell'aroma vanigliato caratteristico delle barriques.

L'imbottigliamento, effettuato dai sei agli otto mesi precedenti la commercializzazione, conferisce rotondità ed armonia alla fragranza e al gusto.

- **Uvaggio:** Sangiovese 100%
- **Colore:** rosso rubino intenso
- **Profumo:** fruttato, fine, persistente
- **Sapore:** Armonico, equilibrato
- **Gradazione Alcolica:** 14% vol.
- **Produzione:** circa 11.000 bottiglie
- **Abbinamenti gastronomici:** cacciagione, arrostiti, formaggi

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