



## *Corte Rinieri*

Chianti Classico D.O.C.G Riserva

### ZONA DI PRODUZIONE

San Casciano Val di Pesa, Firenze

### TIPOLOGIA DI TERRENO

I terreni dove sono posti i vigneti sono caratterizzati dalla presenza di alberese e galestro, situati ad un'altitudine media di oltre 300 metri s.l.m.

### UVAGGIO

Sangiovese



### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da un'accurata selezione di uve Sangiovese e vinificato in serbatoi di cemento. La macerazione sulle bucce ha una durata media di 20 giorni durante i quali si completa la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 25°C. Rimontaggi giornalieri e delestage mirati ad una maggiore estrazione.

### MATURAZIONE

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo ampio ed avvolgente, unisce alle note fruttate di lampone e mora un finale speziato. Al palato la trama tannica densa e decisa è mitigata dalle calde note del legno. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità ed equilibrio.  
Temperatura di servizio: 18°C.

### NOTE DI DESGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo ampio ed avvolgente, unisce alle note fruttate di lampone e mora un finale speziato. Al palato la trama tannica densa e decisa è mitigata dalle calde note del legno. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità ed equilibrio.  
Temperatura di servizio: 18°C.