

Bartali
Casa fondata nel 1927



Chianti Riserva *Alberto Bartali*

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Alberto Bartali.
- DENOMINAZIONE: Chianti DOCG Riserva.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta nella seconda decade di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce per circa 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 24 mesi dalla vendemmia, e venduto dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino intenso.
- PROFUMO: Intenso, speziato e ottimamente in armonia con frutti rossi.
- GUSTO: Rotondo e molto elegante, armonico e profondo.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, grigliate, brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.