

GEOGRAFICO

MONTEGIACHI

Chianti Classico Riserva

DOCG

*Suprema esaltazione del Sangiovese e del suo territorio, Montegiachi deve il suo nome all'omonimo **castello fortilizio** eretto nel XV nei pressi di Castelnuovo Berardenga. Nel 2008, anche i riflettori del **Gambero Rosso** si sono accesi su questa prestigiosa etichetta, assegnando alla sua qualità gli ambiti **Tre Bicchieri**. Per la prima volta nella storia, una cooperativa toscana poteva pregiarsi del **più importante riconoscimento del mondo vinicolo italiano**.*





AREA DI PRODUZIONE

DOCG Chianti Classico



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Merlot.



AFFINAMENTO

60% in botte grande (500 hl) - 40% in barrique (225 l) per minimo 18 mesi



NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con bordo leggermente granato. Un Sangiovese vibrante e floreale, coltivato in un clima fresco con significative escursioni termiche, sapientemente tagliato con un Merlot dalla grande potenza olfattiva. Estremamente complesso al palato, con una struttura tannica fitta ed elegante.



ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con cacciagione e grigliate miste.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI

0,75 L - 1,5 L

