



CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.
RISERVA

90% Sangiovese, 10% Merlot e Malvasia Nera

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a guyot, di età media di 10 anni, sono posti a 450 m s.l.m. tra i paesi di San Donato in Poggio e Castellina in Chianti. Il suolo è di medio impasto a strati sabbioso e argilloso con abbondante scheletro.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

AFFINAMENTO

In barriques di secondo passaggio per 18 mesi.
In bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso intenso. Il profumo è intenso e complesso, con note di frutta matura e con eleganti sentori floreali. In bocca è pieno, corposo, morbido e fruttato, molto saporito e armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

SERVIZIO

18° - 20° C

NOTE

Il lavoro di centinaia di anni, l'esperienza di tante persone, la responsabilità di chi ci ha preceduto, ci regalano la conoscenza e il know-how necessari per produrre un vino che sia la massima espressione del suo territorio.

Questa nostra Riserva attesa e voluta, rappresenta per noi un percorso di crescita che abbiamo fatto per arrivare ad offrire il meglio che il Chianti possa regalare.

PREMI



I VINI DI
VERONELLI
2018

www.guidi1929.com

