

Guidi

CANTINE GUIDI
1929

 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

AFFINAMENTO

In botti grandi di rovere per 12 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 sapido e armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

SERVIZIO

18° - 20° C

NOTE

Il Chianti è il vino che rappresenta il territorio in cui nasce; la Riserva è la sua massima espressione, è un vino elegante, raffinato, morbido e dal carattere deciso, con tutte le caratteristiche del Sangiovese che si esprimono in tutta la loro magnificenza.

PREMI



84/100



WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

85/100

CHIANTI
D.O.C.G.
RISERVA

