



PODERE GHISONE

1797 Riserva

SCHEDA TECNICA

Vino Chianti DOCG
Chianti wine DOCG.

DENOMINAZIONE/
DENOMINATION

Sangiovese 100%

VITIGNI/
VARIETALS

Colline del Comune di Montespertoli.
A 25 km da Firenze.
Altitudine media 250 slm

*The Montespertoli Hills, 25 km away from Florence.
Average Altitude: 250 mt above sea level.*

AREA DI PRODUZIONE/
REGION

I migliori grappoli vengono selezionati in vigna e vinificati in vasi vinari di cemento a fermentazione controllata di massimo 26° con macerazione su bucce per 18/20 gg. Completa la fermentazione malolattica in legno, ove riposa per 18 mesi e, a seguire, ulteriori 6 mesi in bottiglie coricate ne ultimano il percorso di affinamento.

Grapes are harvested and selected by hand, the fermentation required ten to twenty days into concret tank with daily pumping of the must over the skins at a controlled temperature maximum 26°C, the wine is kept for malolactic fermentation in old wood barrel, it gets refined for additional 6 months into set down bottle, marketable after 3 years from harvest year.

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE/
WINEMAKING

14% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA/
ALCOHOL CONTENT

Si presenta di color rosso rubino con riflessi ambrati; naso deciso di frutta rossa, ribes con sfumature di confettura abbinati ad un sapiente uso del legno che ne conferisce una gradevole nota speziata degradante verso il tabacco. In bocca è carnoso di buona struttura, note di cioccolato completano una equilibrata trama tannica.

Ruby red color tending to garnet red with aging bouquet offering a wide range of aromas: red fruit, plum jam and chocolate, with vanilla notes and shade of tobacco, full-bodied taste a good tans trama with note of chocolate fleshy.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/
ORGANOLEPTIC NOTES

18/20°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO/
SERVING

Si accompagna a piatti succulenti di carne rossa.

Nicely with any red meat.

ABBINAMENTI/
PARING

