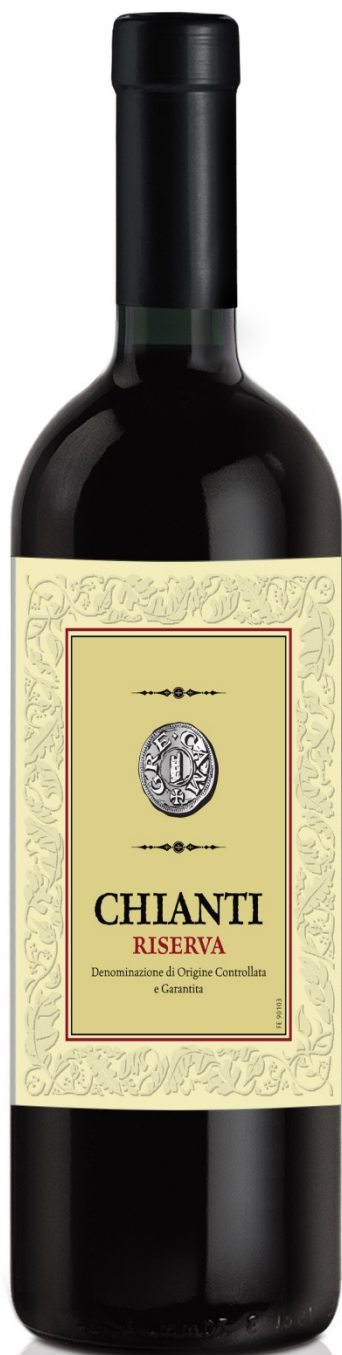


CHIANTI RISERVA D.O.C.G. GRE.CAM



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Chianti Riserva D.O.C.G.

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

Sangiovese 85% Canaiolo 10%
Cabernet Sauvignon 5%

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio inox
In stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In grandi botti della Slavonia per 24 mesi
In Slavonian oak casks for a period of 24 months

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

13,0 %

Zuccheri / Sugar g./lt

0,5

Acidità tot. Acidity g./lt

5,05

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

98

Confezionamento/ Packing

Bordolese 750 ML

Vitcolture

Densità di impianto / Planting density

5000 piante /Ha

Tipo di suolo / Soil types

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine / Altitude

150 – 200 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Il Chianti Riserva D.O.C.G. "Gre.Cam." si presenta di un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso sentori caratteristici e intensi con note fruttate e fragranze di viola. Al palato risulta pieno e corposo con note di cioccolato fondente e ciliegie mature. Tannini leggeri e finale lungo e persistente. Ideale accompagnamento a carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

TASTING NOTES

Bright ruby red color.

Intense and characteristic bouquet, fruity with a violet fragrance.

Taste, dry and harmonious with notes of dark chocolate and black cherries.

Ideal with grilled meat, game and roasts.

Serving temperature: 19 °C.