



TERRE DEL  
**BUONTALENTI**



**CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.**

*Spezie, eleganza, profondità.*

COLORE	Bel rosso granato intenso.
OLFATTO	Persistente e pulito, con frutti a bacca rossa e a bacca scura, soprattutto ribes, more, lamponi, anche sentori terziari come pepe nero, chiodi di garofano, cannella, vaniglia, legno, balsamico molto accentuato e piacevole.
GUSTO	Conferma il naso, strutturato, speziato, elegante più tendente al cuoio e al tabacco, finale lungo in bocca e più complesso.
FERMENTAZIONE	Le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente quindi fatte fermentare con i propri lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente in botte grande non tostata.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto in botti grandi non tostate per 18 mesi. La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate con una selezione di uve.