



TERRE DEL
BUONTALENTI



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Note di grafite, verticale, avvolgente.

COLORE	Bel rosso granato intenso.
OLFATTO	Persistente e pulito, con frutti a bacca rossa e a bacca scura, soprattutto lampone e mirtillo, anche sentori terziari quali pepe nero, chiodi di garofano, cannella, vaniglia e legno, con un finale piacevolmente balsamico.
GUSTO	Conferma il naso, strutturato, speziato, complesso nel suo bouquet di aromi con più piacevoli stratificazioni.
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.