



TERRE DEL
BUONTALENTI



CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Frutti di bosco, tannini reattivi, succosità.

COLORE	Rosso rubino lieve.
OLFATTO	Piacevole e vibrante, frutti a bacca rossa, ciliegia, lampone, mirtillo, e anche sentori terziari, pepe nero, chiodi di garofano, cannella, in generale molto armonioso al naso con più stratificazioni.
GUSTO	Conferma il naso, strutturato, potente, speziato, fresco, fruttato, balsamico.
FERMENTAZIONE	Le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente, quindi fermentate in vasche di cemento a temperatura controllata con i propri lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto in vasche di cemento e botti grandi non tostate per 12 mesi per poi fare 6 mesi di affinamento finale in bottiglia.