



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVAGGIO: SANGIOVESE 90%, MERLOT 10%

ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA, ITALIA

ALCOOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18%

VENDEMMIA: MANUALE TRA LA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE E LA PRIMA METÀ DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE. IL SOLO VINO FIORE VIENE SOTTOPOSTO A FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA (28°C) CON MACROSSIGENAZIONE E PERMANENZA DI 20 GIORNI SULLE BUCCE

AFFINAMENTO: 18 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE E 6 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATA

BOUQUET: AROMI INTENSI E AUSTERI DI GRANDE COMPLESSITÀ DOVE GLI ESTERI E GLI ALCOLI SUPERIORI FORMATI DALL'ATTENTA VINIFICAZIONE TRASPORTANO UN INSIEME DI AROMI TRA CUI SI DISTINGUONO LIQUIRIZIA, RADICE E PRUGNA SCIROPATA

PALATO: IN BOCCA IL VINO È ASSOLUTAMENTE ELEGANTE, FINE, LEGATO, COMPLESSO E STRUTTURATO CON UN AMINERALITÀ E SAPIDITÀ MOLTO PRONUNCIATA

ABBINAMENTO: CACCIAGIONE, CARNI GRIGLIATE, ARROSTI, SALUMI; CONSIGLIATO L'ABBINAMENTO CON IL PEPOSO DI MANZO E CON LE PAPPARDELLE SULLA LEPRE OLTRE ALLA CLASSICA BISTECCA ALLA FIORENTINA



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it