

Lodolaio Chianti Riserva DOCG

VĚSCINE

Složení

85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Merlot

Barva

temně rubínová

Vůně

komplexní, plná, ovocná, rozvíjející se v kořeněný bouquet

Chuť

vznešená, s plným tělem, elegantními taniny a dlouhou perzistencí

Gastronomické spojení

vhodné k pečeným červeným masům, kotletám na grilu, zvěřině

Zpracování vína

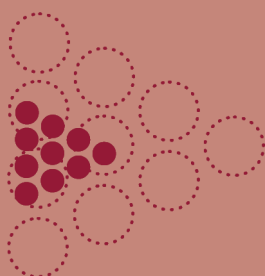
při sběru jsou vybírány pouze vyzrálé a zdravé hrozny, macerace 12-15 dní, fermentace při kontrolované teplotě, lehká dekantace

Zrání vína

probíhá po dobu 6 měsíců v nerezových tancích, poté 18 měsíců v dubových sudech a nakonec dozrává 4 měsíce v láhvi

Dekantace

2-3 hodiny předem



REGION: Toscana

ARCHIVACE: 8-10 let

ALKOHOL: 13 %

OBSAH CUKRU: 2 g/l

OBJEM LÁHVE: 0,75 l

STÁŘÍ VINIC: 25 let

TEPLOTA SERVÍROVÁNÍ: 18°C

VÝTĚŽNOST VINIC: 3500kg/ha