



BARBANERA

— SINCE 1938 —

CHIANTI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Zona di Produzione: Toscana

Vitigni: Blend di uve rosse

Maturazione: 6 mesi in botti grandi di rovere seguiti da 18 mesi in acciaio.

Caratteristiche: Il suo è un colore rosso che conserva la naturale vivacità nonostante i primi tenui riflessi granati derivanti dall'invecchiamento. È un vino che all'olfatto si rivela fine ed etereo, in cui predomina la percezione di mammola completata da quella altrettanto spiccata di piccoli frutti rossi maturi e di spezie pungenti. Al palato è pieno, armonico e vellutato. È particolarmente indicato con arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Gradazione: 13%

Temperatura di Servizio: 18/20°C



Barbanera s.r.l.

Via del Palazzone, 4 - Fraz. Piazze 53040 Cetona (Siena)

Tel. +39 0578 244174 Fax +39 0578 244016

info@barbaneravini.it - www.barbaneravini.it