



DUCA DI SARAGNANO

CHIANTI RISERVA DOCG



VINO

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.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	13% vol.
ACIDITA'	5,40 - 5,60 g/l
ZUCCHERI	6,00 - 6,50 g/l
COLORE	Rosso vivace con tenui riflessi granati
BOUQUET	Fine ed etereo, con note di mammola, piccoli frutti rossi maturi e spezie pungenti
GUSTO	Pieno, armonico e vellutato
ABBINAMENTI	Arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI** 96 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.