



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.

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