



CHIANTI "RISERVA"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Castello di OLIVETO

UVAGGIO

Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%.

VINIFICAZIONE

In tini di acciaio con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi ed ossigenazione per favorire la cessione del colore. Temperatura di fermentazione 28 - 30 °C.

INVECCHIAMENTO IN LEGNO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia da HI 25.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino brillante.

PROFUMO

Elegante e persistente che richiama frutti a bacca rossa quali amarena e mammola.

SAPORE

Morbido ed equilibrato.
Grande finezza gustativa.

SERVIZIO

A temperatura di 18 °C in calici ampi con bocca a richiudere.



GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%, Colorino 5% and Merlot 5%

FERMENTATION

In steel vats with maceration on the skins for about 15 days, with frequent pumping over and aeration to foster ceding of the color. Fermentation temperature: 28-30°C

MATURATION IN WOOD

24 months in 25 HI Slavonian oak barrels.

BOTTLE AGING

6 months minimum

COLOR

Brilliant ruby red.

AROMA

Elegant and lingering, evoking red berries such as black cherries, and violets.

FLAVOR

Soft and balanced. Extremely fine taste profile.

SERVE

At 18 °C in wide tapered wine glasses.

