



Chianti Classico Riserva DOCG

TAGLIAFUNO RISERVA

LA PIÙ ALTA ESPRESSIONE DEL TAGLIAFUNO

Il Tagliafune Riserva è un vino nato da una sola vigna, vinificata con la massima cura, che esprime l'eleganza e la tipicità del Chianti Classico, capace di evolversi in maniera egregia nel tempo. Delicato ed elegante ma anche intenso, profondo e di grande struttura, è la pura espressione del Chianti Classico.



Classificazione

Chianti Classico Riserva DOCG



Vitigni

80% Sangiovese, 5% Cabernet, 5% Merlot, 5% Alicante, 5% Colorino



Vendemmia

Da metà settembre ai primi di ottobre



Vinificazione

Tini di legno per minimo 21 mesi



Affinamento

Bottiglia per minimo 3 mesi



Modalità di servizio

Servire a 18-20°C



Grado alcolico

14 %



Abbinamento consigliato

Primi piatti a base di carne, salumi, formaggi stagionati e carni rosse alla brace, bolliti

Formati



0,75 lt



1,5 lt



3 lt