

Chianti Classico Riserva DOCG Gherardino

Vitigno: Sangiovese & Merlot

Resa per ettaro in uva: 5.500 kg

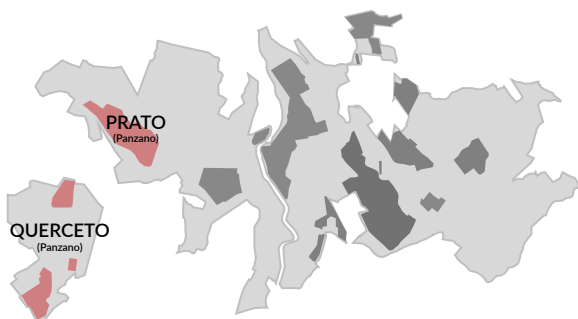
Tempo di macerazione: 15 giorni

Vinificazione: Sangiovese 18 mesi in botti di rovere da 15-20 hl, Merlot 12 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia (minimo): 3 mesi

Bottiglie prodotte: 50.000

Colore rosso rubino con sfumature granato. Al naso aromi di frutta: amarene, more e ciliegie mature, tabacco e spezie. Al palato frutti di bosco con un tannino soffice e brillante e un finale di liquirizia.



■ I nostri vigneti

■ Vigneti di provenienza

Grape varietal: Sangiovese & Merlot

Yield per hectare of grapes: 5.500 kg

Period of maceration: 15 days

Vinification: Sangiovese 18 months in 15-20 hl oak barrels, Merlot 12 months in barriques

Bottle refinement (minimum): 3 months

Bottles produced: 50.000

Ruby red colour with shades of garnet. Fruity nose of sour cherries, blackberries and ripe cherries, tobacco and spices. On the palate, forest fruits with soft and bright tannins and a liquorice finish.



Sangiovese & Merlot