



Chianti Classico Riserva DOCG

Neil e Maria Empson hanno creato questa etichetta per rendere omaggio a tutto ciò che è toscano, onorando la straordinaria regione anche nel suo nome, il che significa ragazzo toscano nel dialetto locale. Franco Bernabei modella il vino, insieme a Neil, usando uve dei migliori vigneti della regione. Il terreno e i microclimi sono intriganti e diversificati: dal calcare compatto e molto fine a ca. 400-450 metri (1.310 a 1.480 piedi) sul livello del mare, verso aree rocciose calcaree con altitudini simili; e persino terreno argilloso / siliceo / calcareo a 250-300 metri (820-984 piedi) sul livello del mare. Neil è quindi in grado di selezionare manualmente le migliori selezioni in base alle condizioni di raccolta nei singoli vigneti, mantenendo una qualità costante per ogni annata. La Riserva è prodotta esclusivamente nelle migliori annate, a base di Sangiovese, con tocchi di Cabernet Sauvignon e Merlot per aggiungere corpo, complessità e una consistenza vellutata. Le uve vengono coltivate nei vigneti collinari della regione da dieci a quarant'anni, che conferiscono complessità e aroma. Dopo alcune settimane di macerazione, il vino matura in rovere per circa ventiquattro mesi e poi sei mesi in bottiglia. Il risultato è una versione a lettere rosse di un vino tradizionale con aromi lussureggianti di ciliegia, prugna, violetta, iris, pepe nero, caffè, vaniglia e noce moscata confermati su un palato pieno e succoso, con un finale persistente e pulito.

Premi più recenti



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon and 5%

Merlot

Contenitore per fermentazione: Acciaio inossidabile

Tipo di lievito: Selezionato

Durata della macerazione: 15-18 giorni

Fermentazione malolattica:

Contenitori per l'invecchiamento: Barrique

Dimensioni del contenitore: 225 litri

Tipo di legno: Rovere Francese

Invecchiamento prima dell'imbottigliamento: 24 mesi

Invecchiamento in bottiglia: 6 mesi

Tappo: Sughero



Location della vigna: Luoghi scelti all'interno della denominazione del

Chianti Classico

Composizione del suolo: Argilla calcarea

Anno di impiantamento: 1989-2009

Età delle viti: 10-30 anni



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione: Colore rubino brillante con riflessi granati; ampio

bouquet di amarene, prugne, viole e iris

confermate su un palato pieno e succulento; Finale

persistente e pulito.

16-18 °C Temperatura di servizio:

Si abbina perfettamente a piatti strutturati e salati, Abbinamenti gastronomici:

pasta al ragù, risotto ai funghi, carne rossa

arrostita, pollame, coniglio e formaggio stagionato.

Alcool: 13%

Franco Bernabei & Neil Empson Enologo:

2025 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.