



TENUTA
SAN VITO



MADIERE

CHIANTI COLLI FIORENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Riserva



TENUTA
SAN VITO

MADIERE

CHIANTI COLLI FIORENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Riserva

Tipologia:	Chianti Colli Fiorentini Riserva D.O.C.G.
Uvaggio:	Sangiovese.
Vendemmia:	Nel mese di Ottobre, in epoche differenti a seconda dei vigneti.
Vinificazione:	Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni.
Affinamento:	Maturazione in botti di rovere da 10hl, per almeno 12 mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica, successivo affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino; al naso è elegante complesso ed equilibrato, note minerali, di frutta spezie; al gusto è armonico equilibrato ed intenso; vino di grande carattere e di ottima longevità.
Abbinamenti Gastronomici:	Adatto con tutti i piatti a base di carne rossa, arrosti e brasati, indicato per le preparazioni in umido, ottimo con la cacciagione.