



VITICOLTORI
SENESI ARETINI



CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Uvaggio	Sangiovese
Colore	Rosso intenso con riflessi granati
Profumo	Naso pulito e netto, la susina matura ed il mirtillo rosso predominano
Palato	Piacevole e fitto sul palato, equilibrato e persistente
Note Tecniche	Fermentazione in vasche di acciaio termo condizionate, affinamento in barriques per 12 mesi
Temp. di serv.	18°C
Abbinamenti	carni alla brace e contorni di bosco

<i>Blend</i>	<i>Sangiovese</i>
<i>Colour</i>	<i>Intense red with garnet reflection</i>
<i>Perfume</i>	<i>Clean and crisp nose, ripe plum and cranberry</i>
<i>Palate</i>	<i>Nice and thick, balanced and persistent</i>
<i>Technical notes</i>	<i>Fermentation in stainless steel vats, ageing in oak barrels for 12 months</i>
<i>Serving temp.</i>	<i>18°C</i>
<i>Food Pairing</i>	<i>Grilled meats and mushrooms</i>



VITICOLTORI SENESI ARETINI

Loc. Osteria 54/A 53048 - Sinalunga (Siena) - Tel. +39 0577 663595 - www.cavisavini.it