RUPPIANO

Famiglia Berselli

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Cépages: 95% Sangiovese, 5% Colorino.

Âge moyen des vignes: 20-25 ans.

Sol: argilleux et à la composition dense.

Vendanges: fin Septembre - début Octobre.

Vinification: vinification traditionnelle en rouge, avec macération longue sur les peaux en cuves inox. Au terme de la macération, l'affinage se fait en fûts de chêne.

Alcool: 13.5% by vol.

Sucres résiduels: 3 g/L

Couleur: rubis avec des reflets grenat.

Nez: fruité avec de belles notes de fruits rouges. Les notes secondaires sont épicées et balsamiques, conférant au vin une complexité accrue.

Bouche: ample et persistant, les tannins sont souples et parfaitement intégrés. Le retour en bouche est doux et agréable ; il présente de belles notes fruitées et épicées, en faisant un vin d'une grande harmonie.

Accompagnements: parfait avec les soupes et entrées de tradition toscane, avec la charcuterie, la viande rouge et les fromages légèrement affinés.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE