

RUPPIANO

Famiglia Berselli

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Grape Varietals: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Vineyards: posizionati a 350 m sul livello del mare, comune di Barberino Tavarnelle (FI)

Average age of the vines: 15-20 anni

Soil: argilloso, ricco di scheletro, di medio impasto

Harvest Period: fine settembre-metà ottobre

Vinification: lunga macerazione tradizionale in rosso in vinificatori automatizzati, segue fermentazione malo-lattica e successivo affinamento, di cui una parte in grandi botti di rovere. Ulteriori due mesi di bottiglia per far riposare il vino

Alcohol Content: 13.50% vol

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso rubino carico con riflessi violacei

Aroma: note di frutti a bacca rossa, complessate da spezie e sfumature balsamiche

Palate: buona struttura, notevole freschezza e finale lungo esaltato da tannini morbidi e setosi

Food Suggestions: ideale con zuppe, primi piatti della tradizione, salumi, carni bianche e formaggi di media stagionatura

Serving Temperature: 16-18 °C

