RUPPIANO

Famiglia Berselli

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Vitigni: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: argilloso, di medio impasto e ricco di scheletro.

Vendemmia: fine Settembre - inizio Ottobre.

Vinificazione: tradizionale fermentazione in rosso con lunga macerazione delle bucce, segue svinatura e dopo aver concluso la malolattica il vino viene affinato in botti grandi di rovere. Prima dell'immissione in commercio, il vino fa due successivi mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,5% vol.

Zucchero: 2 grammi per litro.

Colore: rosso rubino con qualche riflesso violaceo.

Aroma: elegante con belle note di frutti rossi complessate da richiami speziati, di vaniglia e di viola.

Palato: buona struttura e freschezza, il vino è persistente e caratterizzato da tannini morbidi e vellutati.

Abbinamento: perfetto con zuppe, primi piatti tradizionali, tartare di manzo.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

VINI D'ITALIA 1989

Alessandro Berselli

THE SOUL OF ITALIAN WINE