

# RUPPIANO

*Famiglia Berselli*

## CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

**Vitigni:** 95% Sangiovese, 5% Colorino.

**Età media delle vigne:** 20-25 anni.

**Terreno:** argilloso, ricco di scheletro e con buona struttura.

**Vendemmia:** fine Settembre - inizio Ottobre.

**Vinificazione:** vinificazione in rosso tradizionale con lunga macerazione delle bucce in vinificatore di acciaio. A fine macerazione, il vino è affinato in botti grandi di rovere.

**Alcool:** 13.5% vol.

**Zucchero:** 3 grammi per litro.

**Colore:** rosso rubino con sfumature granate.

**Aroma:** fruttato con belle note di frutti rossi, il tutto è reso più complesso da note speziate e balsamiche.

**Palato:** pieno e persistente, i tannini vellutati si fondono alla perfezione con un piacevole ritorno di note fruttate e speziate infondendo a questo vino una grande armonia e piacevolezza.

**Abbinamento:** ottimo con zuppe e antipasti della tradizione Toscana, con i salumi, con la carne rossa e i formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

