



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



TIPOLOGÍA

Vino tinto seco



UVA

95% Sangiovese, 5%
Canaiole



AROMA

A mora y arándano, con
tabaco y clavo sobre
fondo de cereza



GUSTO

Estructurado y vibrante,
con frescura integrada y
taninos finos



COLOR

Rojo intenso y brillante



GRADO ALCOHOL

13,5% vol.



T° DE SERVICIO

18 - 20 °C



CAPACIDAD

750 ml



PROCESO

Vinificado en cemento con 18 días de maceración. Afina 24
meses en barricas y tonneaux de roble francés



CASTELLO MONTERINALDI

Radda in Chianti (SI),
Toscana, ITALIA

