

CHIANTI RISERVA



Produttore

Fattoria Bini

Denominazione

Chianti Riserva DOCG

Annata

2013

Uvaggio

70% Sangiovese, 30% Merlot

Vendemmia

Il Merlot viene solitamente raccolto nella prima decade di Settembre, mentre il Sangiovese a partire dalla fine di Settembre.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte dopo un'attenta analisi solo al raggiungimento della maturazione ottimale. Una volta portate in cantina vengono diraspate e pigiate delicatamente e fatte fermentare, separate per varietà, ad una temperatura massima di 28° C in serbatoi di acciaio.

I vini ottenuti svolgono la fermentazione malolattica nel serbatoio di acciaio. Successivamente la quota di Merlot affina in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi, mentre il Sangiovese affina in vasche di cemento con l'ausilio della microossigenazione. Dopo un anno le componenti vengono assemblate e mantenute in vasche di cemento senza microossigenazione per ulteriori 12 mesi. Infine il vino invecchia almeno 3 mesi in bottiglia.

Note degustative ed abbinamenti

Al naso presenta note di confettura di more. Ottima la struttura tannica, con tannini dolci e morbidi. Si abbina perfettamente con primi di terra e arrosti di cacciagione. La temperatura di servizio ideale è di 16 - 18° C.

Territorio

I 32 ettari di vigneto ricadono prevalentemente nel comune di Vinci. Tutte le viti sono allevate a Guyot e i sesti di impianto investono mediamente 4.800 piante per ettaro; l'età dei vigneti è compresa fra 8 e 15 anni.

Riconoscimenti

4 grappoli su **Duemilavini 2016**

86/100 su **I vini di Veronelli 2016**

88/100 su **Luca Maroni 2016**