

COPPIOLE CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG

Altitudine: 300 mt s.l.m.

Terreni: collinari di medio impasto tendenzialmente sabbioso

Esposizione: Sud e Sud-Ovest

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione annuale media: 4.000 bottiglie

Epoca Vendemmia: prima decade di ottobre

Maturazione: 12-15 mesi in tonneaux da litri 500 + 12 mesi in vasca di cemento

Affinamento in bottiglia: 4-8 mesi a temperatura controllata

Uvaggio: Sangiovese e Colorino

Colore: colore rosso rubino con lievi note granate

Olfatto: intenso e caratteristico, con note di marasca e spezie

Gusto: di buona struttura, morbido, armonico e di buona persistenza grazie ad una buona corrispondenza tra la fase olfattiva e quella gustativa

Temperatura di servizio: 16 °C

Gradazione alcolica (alc. %): 13 – 14

Abbinamenti consigliati: salumi, carni rosse arrosto ed in umido, cacciagione e formaggi stagionati

COPPIOLE CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG

Altitude: 300 m above sea level

Terrain: hillside vineyards with mixed consistency soils with a prevalence of sand

Exposure: south and south-westerly

Training system: Guyot

Average annual production: 4.000 bottles

Harvest time: first ten days of October

Maturing: 12-15 months in 500-litre tonneaux + 12 months in concrete tanks

Bottle ageing: 4-8 months at controlled temperature

Grape varieties: Sangiovese and Colorino

Colour: ruby red with slight garnet hues

Bouquet: intense and characteristic with notes of Marasca cherries and spices

Flavour: good structure, smooth, harmonious and nicely persistent, thanks to good alignment between the bouquet and flavour

Serving temperature: 16 °C

Alcohol content (Vol. by %): 13 – 14

Pairings: cured meats, roast and stewed red meats, game and mature cheeses