CHIANTI RISERVA DOCG BIO
PURO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Classificazione: Chianti DOCG (senza solfiti aggiunti)
Uvaggio: 100% Sangiovese
Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).
Anno d'impianto: fra il 2000 ed il 2002 impianti moderni.
Forma di allevamento: Guyot.
Produzione: circa 1,2 kg di uva a ceppo.
Modalità di raccolta: manuale in cassette, entro la metà di ottobre.
Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione spontanea e macerazione a temperatura controllata in acciaio per circa 10 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene molto rapidamente data l'assenza di solfiti, il vino viene travasato in barrique.
Maturazione: in barrique per circa 12 mesi.
Note sensoriali: Colore rosso porpora intenso. Al naso è persistente, con sentori di sciroppo di amarena. In bocca è fruttato con evidenti note di amarena e vaniglia . Finale asciutto e di buona persistenza.
Abbinamenti: Predilige brasati e selvaggina, ma è ottimo anche con salumi stagionati e formaggi a pasta dura.
Temperatura di servizio: 16-18° C in inverno, e 12° C.in estate

Dopo la realizzazione di PURO, il primo Chianti senza solfiti aggiunti, abbiamo voluto dimostrare che anche in assenza di solfiti il vino può invecchiare. L'importante è che l'uva sia matura, sana e incontaminata. Questo vino è prodotto da 100% Sangiovese vinificato in acciaio, poi affinato in legno per 12 mesi, senza alcuna aggiunta di solfiti.