



# CENNATOIO ORO RISERVA DI FAMIGLIA

## *Chianti Classico Riserva docg*

Con questa etichetta, siamo andati a riprendere il lay out originale che negli anni 70 e 80 , usavamo per la nostra RISERVA, etichetta che abbiamo abbandonato nel 1994 quando fu deciso di fare la riserva O'Leandro.

Oggi, alcuni produttori di Chianti Classico, hanno aderito alla Gran Selezione, nuova denominazione all'interno del Chianti Classico , noi , internamente alla nostra realtà abbiamo voluto presentare questa selezione speciale con etichetta storica fregiata della scritta Riserva in rosso con una produzione che non supera le 2000 btl, e che viene prodotta solo e solamente nelle migliori annate, quindi abbiamo aggiunto l'appellativo " di Famiglia", proprio perchè deve essere ad uso nostro e dei nostri amici che sono iscritti nel Wine Club. Quindi **CENNATOIO ORO RISERVA di FAMIGLIA**

Tipologia CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Uve Sangiovese Grosso 95% Merlot 5%

Vinificazione e affinamento: I grappoli per questo chianti classico provengono da un'attenta cernita delle uve nei vigneti che presentano caratteristiche di maturazione ottimali. Prima dell'immissione delle uve nella diraspatrice, quest'ultime vengono sottoposte ad un'ulteriore controllo qualitativo grazie all'aiuto di un banco/nastro trasportatore che permette un'ulteriore cernita dei grappoli. Dopo di che l'uva viene messa a fermentare in tini di cemento dopo che è stata separata in maniera più delicata possibile dal raspo. Il processo di macerazione delle bucce è lungo circa due settimane in cui vengono applicate tutte le tecniche enologiche necessarie. La maturazione e l'affinamento avviene a dicembre, a fine malolattica, passando il vino in botti di barriques dove vi rimane minimo per 30 mesi. Affinamento in Bottiglia almeno 6 mesi in locali termocondizionati.

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, caratteristica data dalla lunga permanenza sulle bucce durante il processo di fermentazione.

Profumo La tecnica di vinificazione favorisce il più possibile gli intensi aromi fruttati e con un forte impatto olfattivo di frutto maturo come la ciliegia marasca e prugna e con dolci suadenze di rovere, la percentuale di Merlot, seppur minima, dona eleganza.

Sapore Denso e potente si presenta in bocca un tannino vigoroso che si fa via via più morbido susseguentemente per dare spazio ad un frutto come la ciliegia, e altri frutti a bacca rossa, vaniglia, polposa prugna e mora, note balsamiche e una cremosità di spezie molto avvolgente.

### *Caratteristiche*

Grado alcolico	14,5% vol.
Bottiglia	750 ml
Temperatura di servizio	20°
Tenuta all'invecchiamento	12 anni dall'imbottigliamento