



Produttori dal 1971



O'Leandro

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

O'LEANDRO nasce alla fine del 1994. È una "Riserva" del chianti classico che doveva rappresentare il nuovo corso richiesto dal mercato. Infatti negli ultimi anni abbiamo assistito al lento mutamento del disciplinare del Chianti Classico che permette oltre al Sangiovese, nella quantità maggiore (80% min.), anche l'uso di uve non autoctone ma ovviamente coltivate nel territorio del chianti classico, per un massimo del 20% (uve "straniere" come ad esempio: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, ecc.). Non volendo generare confusione nella clientela, l'immagine usata doveva essere diversa, rispetto a quella del chianti classico d'annata dove viene rappresentata la tipicità e la tradizione in modo assoluto utilizzando solo uve autoctone ed un invecchiamento solo in botte grande. L'etichetta è stata ricavata da un dipinto che si trova da sempre in casa della famiglia Alessi; vi è raffigurato un antenato, Giovanbattista, vissuto nel 1700, commerciante di sete e banchiere. Il nome che appare sull'etichetta è il nome di uno dei proprietari, con un "appellativo" messo davanti, come si usa nel vernacolo fiorentino per richiamare l'attenzione di un amico o di un conoscente (esempio: "O'Fabrizio vieni da noi a bere stasera."). Decanter (5 stelle Decanter Award), Wine Spectator (90), Challenger International du Vin in Bordeaux (Medaglia d'oro), Concours Mondial de Bruxelles (Great Gold Medal), Gran Jury European (Excellent), Mondo Weine der Welt (92 punti), the Wine Advocate (90), Falstaff (89/100) Veronelli 3 stelle e 90 punti.

Tipologia Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Uve Sangiovese Grosso 95%, Cabernet Sauvignon 5%

Vinificazione e affinamento Le Uve per questa Riserva provengono da un'attenta cernita dei grappoli 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. La vinificazione del mosto si ottiene dopo una fermentazione con lunga macerazione in tini di cemento, e a fine malolattica, svolge il suo affinamento in fusti di rovere francese di secondo e terzo passaggio da 300 lt dove resta per 16/18 mesi. L'affinamento in bottiglia è di minimo 6 mesi in locali condizionati.

Caratteristiche

Grado alcolico	13,5 - 14% vol.
Bottiglia	750 ml
Temperatura di servizio	20°
Tenuta all'invecchiamento	10 anni dall'imbottigliamento

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Piacevoli profumi di frutta a bacca nera, intensi ed armonici, note speziate di cannella, vaniglia e cacao.

Sapore In bocca l'aroma frutto è molto evidente anche alla sensazione gustativa, caratterizzata da un'acidità non molto intensa e da un finale corposo e pulito con note di tabacco e di ciò che si è sentito al naso.