



# UGGHIANO

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG "ROCCIALTA"

*Bottiglia 0,750 Lt. tipo 460 g.*

***Riconoscimenti:***

*Medaglia d'Argento al "Concours Mondial de Bruxelles" 2017 annata 2014*

*Commended Medal al "Decanter World Wine Awards" 2015 annata 2009*

*Commended Medal al "Decanter World Wine Awards" 2014 annata 2007*

### SCHEDA TECNICA

-----

<b>VITIGNI:</b>	90% Sangiovese 10% Canaiolo
<b>REGIONE DI ORIGINE:</b>	Toscana - Italia
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 26-28°C.
<b>AFFINAMENTO:</b>	Affinamento in botte di legno da 30/60 HI per 14 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi
<b>ALCOL:</b>	13,5% Vol.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	In cantina a temperatura di 16-18°C.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18/20°C
<b>ABBINAMENTI:</b>	Carni rosse, filetto alla brace, bistecca alla fiorentina, caccagione in umido e arrosto, brasati, formaggi stagionati.

**NOTE DEL PRODUTTORE:** *Colore rosso rubino con riflessi granati. Bouquet di profumi ricco e intenso con sentore di viola, vaniglia e legno tostato. Al palato è armonico e asciutto, con una gradevole tannicità. Molto pulito il finale con retrogusto persistente.*

