



## AGOSTINO PETRI

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

**Classificazione:** Chianti Classico Riserva DOCG

**Zona di Produzione:** Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti

**Uvaggio:** Sangiovese & Cabernet Sauvignon

**Informazioni sul Vigneto:**

Terreno con argilla pesante (30%).

Altitudine 220-265 m.

Metodo di potatura a guyot singolo con densità di impianto di 5.000 ceppi per ettaro, che garantisce basse rese.

Resa: 40 hl di vino per ettaro

**Vinificazione e Maturazione:**

**Vinificazione:** La fermentazione in piccole vasche di acciaio inox (da 50 hl) garantisce il massimo contatto delle bucce con il mosto; la macerazione dura almeno 15 giorni.

**Maturazione:** Il vino matura inizialmente in barrique di secondo passaggio (utilizzate in azienda) e continua in botte grande per un periodo totale di 18 mesi. Infine si affina in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere commercializzato.

**Descrizione:** Riserva Agostino Petri deriva dalle uve di un singolo vigneto con rese molto basse. È un vino strutturato e complesso che può evolvere in bottiglia per anni.

**Note Degustative:**

Veste il bicchiere di rosso rubino con sfumature di rosso granato. Al naso sprigiona una ricchezza di note fruttate evolute e spezie dolci, ricorda quasi una pralina di cioccolato con ripieno di sciroppo di lampone e ciliegia candita. In bocca è caldo e molto avvolgente grazie a tannini morbidi. Ha un ottimo equilibrio e una chiusura di frutta in confettura.

**Abbinamenti:** Oltre ad arrosti di carni rosse lo si può apprezzare anche con formaggi stagionati.

