



SALVADORI

Chianti Classico Riserva DOCG - Salvadori



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese



Vinificazione - Vinification

Vinificazione secondo i metodi tipici del Chianti Classico. Affinamento in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni

Vinified according to the typical methods of Chianti Classico. Aging in 35hl French oak barrels for about two years

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino che sfuma al granato con l'invecchiamento
Ruby red that fades to garnet with aging



Profumi - Smells

Sentori fruttati in evidenza e una speziatura gradevole a completarla. Fine ed intenso.
Fruity hints in evidence and a pleasant spiciness to complete it. Fine and intense



Gusto - Taste

Il sorso è pieno, ricco con gli aromi di frutta che emergono netti. Tannini fini e ben integrati. Persistente.
The sip is full, rich with fruit aromas that emerge clearly. Fine and well integrated tannins. Persistent.

Suggerimenti - Pairs



Formaggi stagionati, arrosti saporiti anche di selvaggina ma è con la carne rossa alla brace che si esalta
Seasoned cheeses, tasty roasts including game but it is with the grilled red meat that it is enhanced

Contenuto Net cont.	% Alcolica % Alcohol	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità tot gr/l Tot acidity gr/l	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom Code	Codice Bottiglia Bottle Code
375 ml 750 ml	14%	1-4	4.80-5.50	18-20°C	W200 22042166	8017746012374