



SALVADORI

Chianti Riserva DOCG - Mastro Bruno



Prodotto - Product



Classificazione - Classification

Vino rosso DOCG - still red wine DOCG



Uve principali - Main grapes

Sangiovese / Canaiolo / Cabernet



Vinificazione - Vinification

Vinificato in acciaio e lasciato maturare per circa tre anni in barrique

Vinified in steel and left to mature for about three years in barrique

Note sensoriali- Sensory evaluation



Colore - Colour

Rosso rubino scuro, con venature di granato nell'invecchiamento

Dark ruby red, with garnet veins in aging



Profumi - Smells

Note molto incisive di viola passita e di frutti di bosco maturi, tracce di noce moscata e di cuoio

Very incisive notes of dried violet and ripe berries, traces of nutmeg and leather



Gusto - Taste

Al palato è lungo, armonico, elegante e di grande persistenza

On the palate it is long, harmonious, elegant and of great persistence

Suggerimenti - Pairs



A tutto pasto, si abbina a piatti di cacciagione, stufati, carni rosse alla griglia, formaggi a media stagionatura

For the whole meal, it goes well with game dishes, stews, grilled red meats, medium-aged cheeses

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
750 ml	13.5%	1-4	4.80-5.50	18-20°C	W200 22042166	8017746786541