



Produttore: Tenuta Cantagallo

Nome del vino: **CHIANTI MONTALBANO**

Appellazione: **RISERVA**

Zona di produzione: Montalbano.

Clima: Temperato.

Terreno: Galestroso medio impasto.

Altitudine: 200 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Resa per ettaro: 62 q.li

Età media delle viti: 30 anni

Vinificazione: Tradizionale con messa a dimora in barriques e tonneau nuovi al 30% per circa 12 mesi.

Affinamento: In bottiglia per circa 12 mesi.

Colore: Rubino intenso e brillante.

Profumo: Intenso, sensazioni di frutti di bosco a bacca rossa e vaniglia.

Sapore: Fine, persistente ed elegante.

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità totale: 5,30 g/l

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Abbinamenti: si accompagna ad arrosti, selvaggina e formaggi saporiti.

Servizio: Servire a 18°C in calici da rossi.

Bottiglie prodotte: 7.500

Imballo: da 6 bottiglie
dim. 31x26,2x16,5h. cm
peso 7,2 kg.

Annata: **2008**

CANTAGALLO

Via Valicarda, 35 – 50056 Capraia F.na (FI) - Tel.: +39.0571 910078 – Fax.: +39.0571 583399
www.enricopierazuoli.com - e-mail: info@enricopierazuoli.com - P.IVA: 01568950974 - C.F. PRZNR69B26G9991

Sagra 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.