



FATTORIA
MONTIGNANA

VILLA MONTIGNANA

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

AREA DI PRODUZIONE

Unità geografica di San Casciano, Chianti Classico.

VITIGNI

- Sangiovese 90%
- Merlot 10%

TERRENO

Caratterizzato da antichi depositi di sabbia, argilla e fossili, originati dalla presenza del mare nelle passate ere geologiche.

VINIFICAZIONE

Vinificazione separata per Sangiovese e Merlot. Fermentazione alcolica per circa 10 giorni a una temperatura di 21-24 °C, macerazione per 20 giorni in acciaio a circa 28-29 °C con tecniche di rimontaggio. Il Merlot prosegue con l'affinamento in botti grandi per circa 18 mesi. Successivo assemblaggio e affinamento in bottiglia per tre mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

- *Colore: rosso rubino.*
- *Profumo: intenso e fine, etereo e ampio, ricorda il profumo di viola, ciliegia e more di rovo.*
- *Gusto: fresco, morbido e caldo, piacevolmente austero, dai tannini levigati e dal finale persistente.*

ANALISI CHIMICA

- *Gradazione alcolica: 13,5%*
- *Acidità totale minima: 4,5-5,5*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 - 20°

ABBINAMENTI

Si abbina bene ad arrostiti, salse e secondi piatti a base di selvaggina, formaggi stagionati.