



FANATICO

Chianti Classico DOCG Riserva

I vigneti dai quali nasce il Fanatico seguono l'andamento delle colline della tenuta e vengono accarezzati costantemente da vento e sole. Dopo la vendemmia, questo Chianti Classico Riserva matura il suo carattere elegante e intenso attraverso un sapiente invecchiamento in cantina, terminando il suo affinamento in bottiglia per almeno dodici mesi.

UVAGGIO: Sangiovese 92%, Cabernet Franc 5%, Merlot 3%

FERMENTAZIONE: In tini troncoconici di legno da 5.000 litri a temperatura controllata 26/28 °C con macerazione sulle bucce per almeno 20/22 giorni.

AFFINAMENTO: 24 mesi di invecchiamento in grandi botti di rovere di Slavonia da 5.000 litri e almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Lasagne al forno con ragù di carne, pasta con sughi di cacciagione, agnello al forno.

NOTE SENSORIALI:

Rosso rubino di buona intensità con leggerissime sfumature granate. L'impatto olfattivo è dolce e denota un elegante fruttato di amarena e frutti bosco sciroppati (cassis e gelso nero), l'avvolgente profumo è amplificato da una nuance speziata vanigliata e di chiodi di garofano e cannella. Aprendosi sempre più nel bicchiere si possono ancora riconoscere sentori di cioccolato al latte e torrefazione. Al palato è subito convincente con un fruttato di ribes nero. Il vino è dinamico e fresco con un tannino di pregevole fattura che rafforza e allunga il sorso, senza appesantirne la struttura. La chiusura è sapida e gustosa con ricordi di agrumi e di ciliegia marasca sui quali s'innestano aromi speziati di liquirizia dolce.