



# SORELLI



## **DENOMINAZIONE**

Chianti Riserva DOCG

## **UVAGGI**

Sangiovese 80% Canaiolo 10%, Colorino 10%

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze  
Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

## **VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO**

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio con passaggio di almeno 6 mesi in botte grande. Affinamento in bottiglia per due mesi.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

di colore rosso rubino intensamente vinoso con sentori di mammola e frutti a bacca rossa. Sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

## **TITOLO ALCOLOMETRICO**

12,5%

