



"Tripudio Rosso" Chianti Colli Senesi Riserva DOCG

Il viaggio prevalentemente Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Colorino. Dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta in vasche d'acciaio per circa venti giorni con frequenti rimontaggi del liquido sul cappello delle bucce. La fermentazione malolattica avviene in modo naturale seguita da una successiva maturazione di dodici mesi in barriques di rovere francese. Il vino viene commercializzato sei mesi dopo l'ulteriore affinamento in bottiglia. Intenso colore rubino con sfumature di granato sull'unghia. Bouquet ricco e pieno, rispetta le caratteristiche fruttate del Sangiovese con profumi di ciliegia e frutti di bosco accompagnati da delicati sentori di spezie e vaniglia. Al palato è ampio con toni caldi e fruttati. Grande spalla tannica: vigorosa in giovinezza, piena, rotonda ed equilibrata in maturità. Finale lungo e morbido. Guadagna complessità e vellutata armonia fin oltre il decennio.

Aprire un'ora prima e servire a circa 18°C in ampi ballon, previa decantazione, se giovane.

Può accompagnare primi piatti con condimenti di carne, porcini, tartufi, secondi di arrosto, carni rosse alla griglia, selvaggina di piuma, o formaggi stagionati.

ANALISI (risultati medi) :

Alcool in volume	13,50 vol.	Acidità totale	5,15 g/l
Acidità volatile netta	0,50 g/l	Anidride solf. libera	24,00 mg/l
Anidride solf. totale	54,00 mg/l	Estratto secco totale	30,10 g/l

UK Primarily made from Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Colorino grapes. The stalks are removed and the grapes are crushed softly. Alcoholic fermentation takes place in steel tanks with frequent pumping of the liquid over the cap of skins. Malolactic fermentation occurs naturally, followed by an additional twelve months of maturation in French oak barriques. The wine is sold after an additional six months spent refining in the bottle. An intense ruby color with highlights of pomegranate. Its rich, full bouquet respects the fruity characteristics of the Sangiovese grape with the fragrance of cherry and forest berries accompanied by delicate inklings of spices and vanilla. On the palate, it has broad, warm fruity tones. Great tannic body: vigorous in youth, full, round and balanced in maturity. A long, soft after-taste. It gains complexity and velvety harmony over ten years. Open an hour before and serve at about 18 °C in large ballon glasses after decanting, if young. It can accompany first courses with sauces containing meat, porcini mushrooms and truffles, second courses of roasts, grilled red meat and wild fowl or aged cheese.

DE Trauben vorzüglich aus den Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Colorino. Die Trauben werden vom Traubenkamm entfernt und weich gepresst. Die alkoholische Vergärung findet in Edelstahlbecken statt, wobei die Flüssigkeit öfters bis über den Schalendeckel gepumpt wird, um diesen stets feucht zu halten. Die Milchsäuregärung findet auf natürliche Weise statt, gefolgt von einer weiteren Reifung für zwölf Monate in französischen Eichen- Barriques. Der Wein kommt nach einer weiteren sechs Monate langen Verfeinerung in der Flasche in den Handel.

Intensive rubinrote Farbe mit einem Hauch von Granat. Mit einem reichen und vollen Bouquet respektiert er die fruchtige Charakteristik des Sangiovese mit einem Duft von Kirsche und Waldbeeren, begleitet von einem delikaten Hauch von Gewürzen und Vanille. Am Gaumen ist er reich mit warmen und fruchtigen Tönen. Breite tanninhaltige Schulter: kraftvoll während der Jugend, vollmundig und ausgeglichen in der Reife. Lang anhaltendes und weiches Finale. Er bereichert sich an Vollkommenheit und samtiger Harmonie bis über zehn Jahre hinweg. Eine Stunde vor Genuss entkorken und in bauchigen Ballongläsern bei 18° C servieren, bei jungem Wein vorher im Krug abklären.

Er ist geeignet zur Begleitung von Erstgerichten mit Soßen aus Fleisch, Steinpilzen, Trüffeln, Hauptgerichten mit Braten, Grillfleisch, Wildgeflügel oder reifen Käsesorten.