

# CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA “FONDAMENTO”



**Gradazione alcolica:** 14 % Vol.

**Varietà delle uve:** Prodotto esclusivamente con uve Sangiovese ( 100%)

**Tecnica di produzione:** La vendemmia delle uve viene eseguita esclusivamente a mano con accurata selezione dei grappoli più sani e maturi. La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione del Chianti Classico, mediante una prolungata macerazione delle bucce sul mosto a temperatura controllata. Completata la fermentazione, il vino ottenuto viene sottoposto ad una lunga maturazione in botte di rovere di Slavonia per oltre 24 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno cinque mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

- COLORE: rosso granato;
- PROFUMO: aroma intenso ma delicato, austero e vinoso, integrato da una leggera nota di legno per la lunga permanenza in botte;
- SAPORE: sapore elegante e ampio con tannini decisi e sentori al retrogusto di frutta di bosco;

**Abbinamenti:** E' un vino molto indicato per essere accompagnato a piatti di selvaggina arrosto o in umido, carni rosse, formaggi stagionati e cibi tradizionali del Chianti

**Indicazioni:** Aprire il vino almeno un'ora prima del consumo e versare a una temperatura non inferiore ai 18°C.



Società Agricola “LA CROCE” dei F.lli Zari Soc. SEMPL.  
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)  
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668  
E-mail: [info@lacrocezari.it](mailto:info@lacrocezari.it) - Web: [www.lacrocezari.it](http://www.lacrocezari.it)  
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528

