

Melini

Casa Fondata Nel 1705

NEOCAMPANA Chianti DOCG RISERVA



Le uve: 85% sangiovese, 15% uve complementari.

Il vigneto: uve provenienti da aree tradizionalmente vocate per felice combinazione di terreno, esposizione e clima. I vigneti, ad alta densità e di impianto relativamente recente, sono allevati a Guyot e a cordone speronato su terreni bene esposti, composti da alberese e galestro, i due tipici terreni delle zone vocate della Toscana.

La vinificazione e l'affinamento: le uve ben mature, raccolte a giusta maturazione, sono vinificate "in rosso" con tre/quattro giorni di macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) con frequenti rimontaggi. Nel periodo tra gennaio e febbraio, a fine fermentazione malolattica, il vino inizia l'affinamento in legno francese per circa 24 mesi. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia il Chianti Riserva è pronto per essere degustato.

Il vino: colore rubino lucido; profumo spiccato di lampone e di mora, con ricordi di viola mammola e di giaggiolo; sapore pieno e franco, sapido, con piacevole fondo di confettura di frutti di bosco e di mandorla a lungo persistente.

Dati analitici: alcol 13,40%; acidità totale 5,10 g/l; pH 3,50; zuccheri 3,80 g/l; estratto 28,00 g/l.

Conservazione ottimale: 4-5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste di carne, pollame nobile, agnello, capretto, cacio pecorino.

Temperatura di servizio: 18-20°C.