



Chianti Classico Riserva "Borro del Diavolo" 2015

Il Borro del Diavolo è un ruscello, in Toscana detto "Borro", che dà il nome al vigneto dalle cui uve si produce questa Riserva. La scelta delle migliori uve Sangiovese avviene nella prima decade di ottobre dal vigneto Borro del Diavolo e dal vicino vigneto Montignano, entrambi situati sullo stesso costone pietroso esposto a sud.

Di struttura e personalità, è elegante, armonioso, balsamico ma con buona nota fruttata.

Abbinamenti : cacciagione, arrosti, formaggi stagionati.

Caratteristiche:

➤ Alcool(%vol.)

15% vol.

➤ Acidità totale(g/l)

5,4 g/l

➤ Estratto secco totale(g/l)

31,8 g/l

➤ Produzione bottiglie

16.000 bottiglie

>Uvaggio
Sangiovese 100%

>Formati

