



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RISERVA

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Da una selezione di uve Sangiovese, accuratamente diraspate e pigiate, la vinificazione avviene in moderni serbatoi di acciaio inox, con macerazione sulle bucce per una durata media di 25-30 giorni ad una temperatura controllata di circa 26 ° C. Al termine della fermentazione alcolica, il vino svolge la fermentazione malolattica. Il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove rimane per circa 24 mesi, seguito dall'affinamento in bottiglia di sei mesi.

Colore: rosso rubino intenso e concentrato.

Profumo: spezie bacca dominato da liquirizia.

Sapore: al palato è deciso, elegante, con tannini vellutati, accompagnati da un finale molto lungo.

From a selection of Sangiovese grapes, carefully destemmed and pressed, vinification happens in modern stainless steel tanks, with maceration on the skins for an average duration of 25-30 days at a controlled temperature of about 26 ° centigrade. At the end of the alcoholic fermentation, the wine does the malolactic fermentation. It is then transferred into French oak barriques where it remains for about 24 months, followed by 6 months of bottle ageing.

Colour: Intense and concentrated ruby red color.

Perfume: Bouquet of spices dominated by licorice.

Flavour: On the palate is decided, elegant, with velvety tannins, accompanied by a very long finish.

Principe Girolamo Strozzi

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Loc. Cusona. 5 - 53037 San Gimignano (Siena)
Tel. +39 0577 950 028 - Fax +39 0577 950 260
info@guicciardinistrozzi.it - www.guicciardinistrozzi.it



 750 ml