

MONS
DRIADALIS



SCHEDA TECNICA

Chianti Classico Riserva 2022

Dalla porzione di vigna meglio esposta e ricca di scheletro, nasce una selezione di uve Sangiovese adatte a donare un vino elegante ed allo stesso tempo profondo.

Vendemmia: terza settimana di settembre, raccolta a mano su cassette piccole.

Affinamento: in botte usata di settimo passaggio per 18 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia.

Produzione: 518 bottiglie numerate a mano.

Andamento climatico: annata calda, contraddistinta da scarsa piovosità. La mancanza di precipitazioni, se da un lato ha ridotto quantità e dimensione dei grappoli, dall'altra ha garantito un'uva più sana. Alla vendemmia, l'uva risultava quindi in ottime condizioni di maturazione.

Note di degustazione: al naso fresche note floreali di peonia e viola, fruttate di ciliegia e ribes rossi, unite ad una piacevole macchia mediterranea; in bocca equilibrato, elegante, con una piacevole e precisa trama tannica ben bilanciata dalla freschezza.

Temperatura di servizio: 16-18°