

# Chianti Cellole Riserva

**Denominazione:** Chianti Classico DOCG

**Vitigni:** sangiovese 95%, merlot 5%

**Alcol:** 14.5%

**Formato:** 0.75l

**Consumo ideale:** 2017/2027

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C

**Momento per degustarlo:** Cena formale

**Giudizio di Tannico:** 9/10

**Tipologia:** Rosso

**Abbinamenti:** Secondi di carne rossa, Selvaggina

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino carico; tende al granato con l'età. È fine, intenso e persistente al naso, con profumi floreali, sentori di frutta rossa matura e toni speziati. Ha una notevole struttura e un'eleganza non trascurabile. I tannini sono ancora energici, ma evolveranno e diventeranno vellutati con il procedere dell'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Si sposa con carni rosse, selvaggina e cacciagione. Può accompagnare formaggi molto stagionati. È l'ideale con la bistecca fiorentina.

CANTINA

La cantina di "San Fabiano Calcinaia" si trova in Toscana, esattamente a Castellina in Chianti, al confine con Poggibonsi, in provincia di Siena per la precisione.

NOTE

Solo le migliori uve di sangiovese coltivate nei vigneti di Cellole, a 550 metri di altitudine, possono pretendere di finire imbottigliate ed essere etichettate come "Chianti Classico Riserva" della cantina San Fabiano Calcinaia. Questo è un vino che segue un processo di maturazione in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio per circa 24-30 mesi. È uno tra i migliori Chianti Classico. Nobile e austero. Il Chianti Classico Riserva DOCG "Cellole" 2012 di San Fabiano Calcinaia è da dimenticare in cantina per qualche annetto.