



Cantina Gentili

Chianti Riserva Le Cerrine

DOCG 2019

Gradazione
alcolica:
13,50%

Uvaggio:
Sangiovese 90%
Cabernet Sauvignon 10%



Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di primo e secondo passaggio con batonnage. Affinamento in barriques di primo e secondo passaggio per diciotto mesi. Riposo in bottiglia per quattro mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino intenso e di bella consistenza. Impianto olfattivo giocato su note di confettura di amarena e piccoli frutti neri e liquirizia, impreziositi da fitta trama speziata e balsamica. Ingresso in bocca morbido e avvolgente con tannini fitti e graffianti a caratterizzare la fase gustativa. L'adequata freschezza è ben spalleggiata dal buon tenore alcolico. Chiude con ottima persistenza e ritorni di liquirizia. Pecorino di Pienza stagionato.



gentiliwine.com