



LE GAGGIOLE RISERVA
Chianti
D.O.C.G. riserva



“La Fassati, per meglio esprimere le incredibili potenzialità della produzione del Chianti, ha creato, nel 1997, “Le Gaggiole Riserva”, una grande riserva che esalta al massimo le caratteristiche dei migliori Chianti prodotti nei Colli Senesi, una D.O.C.G. famosa in tutto il mondo per la sua pienezza, per i suoi profumi e per l'imponente struttura”.

Vitigno:

85% Sangiovese,
15% tra Canaiolo Nero e Mammolo.

Tecnica di produzione:

Questa riserva esprime tutta l'esperienza dell'antica casa toscana Fassati, nata nel 1913 proprio nel cuore della zona iscritta nell'albo del vino Chianti. Le uve vengono vendemmiate a mano, dopo un'accurata cernita in fase di raccolta, e trasportate in cantina in piccole cassette. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene lasciato a contatto con le bucce in fermentini di piccola capacità per circa 12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino entra in bottaia dove rimane per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri. L'affinamento in vetro in locali termocondizionati si prolunga per ulteriori 6 mesi.

Caratteristiche del prodotto:

Colore: Rosso rubino intenso con eleganti riflessi porpora.

Bouquet: Intenso e persistente con sentori di vaniglia, spezie e frutti di bosco, con una buona persistenza.

Sapore: Al palato è morbido e ricco di struttura.

Gradazione alcolica: 13%

Longevità: 4-7 anni

Numero di Bottiglie Prodotte: circa 8.000 bottiglie annue

Area di produzione:

Le uve destinate alla Riserva Le Gaggiole provengono da un vigneto di 7 ettari iscritto all'albo del Chianti dei Colli Senesi e selezionato tra le proprietà Fassati per i frutti eccellenti che ha sempre fornito.

Servizio:

Servito ad una temperatura di 18-20°C, si abbina perfettamente a carni arrosto rosse o bianche, selvaggina e formaggi grassi in genere.

