



TENUTA
SOVESTRO



Chianti Riserva DOCG

Un vino importante nobilitato dall'affinamento in legno. Nasce dalla selezione delle migliori uve che, dopo essere state raccolte manualmente, vengono sottoposte a macerazione a freddo a temperatura di 8°-10° per 48 ore.

Sono poi fermentate con macerazione sulle bucce per 15 giorni.

L'affinamento viene fatto per circa un anno in fusti di legno.

Colore: rosso rubino intenso

Naso: Profumo ampio ed elegante si articola di molteplici sensazioni di mora, amarena e prugna con garbate note speziate.

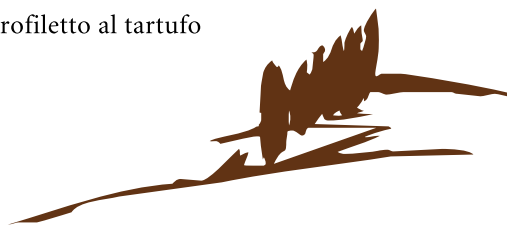
Palato: Fresco, corposo, con bella struttura e tannini fini ed eleganti..

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Abbinamenti: con carni rosse alla brace, cacciagione, stufati, formaggi stagionati.

*Piatti consigliati in abbinamento
nel nostro ristorante da Podedda:*

- Cinghiale in umido
- Peposo
- Controfiletto al tartufo



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.-
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com