

BELRIGUARDO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Dal cuore del Chianti Classico viene prodotto il vino **BELRIGUARDO**.

Nel vino Belriguardo abbiamo sempre un minimo del 95% di Sangiovese, la vera anima del Chianti Classico. Difficile individuare un altro vitigno che sappia interpretare così bene le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a seconda del terreno in cui nasce. Con alla sua vellutata morbidezza e la sua importante struttura il vino Belriguardo è perfetto per accompagnare primi piatti importanti e trova la sua collocazione migliore servito con la bistecca alla fiorentina.

• • • • • • • • • • • •

BELRIGUARDO CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)

Vitigno: 80% Sangiovese, 20% Merlot Qualificazione: Chianti Classico D.O.C.G.

Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi dopodiché per 9 mesi

in botti di rovere francese di secondo passaggio

Aspetto: Rosso rubino intenso e profondo

Profumo: Note floreali di viola e frutti rossi, fini note speziate **Sapore:** Armonico, asciutto, vellutato, buona tannicità

Temperatura di servizio: 16°C

Gradazione alcolica: 13%





BELRIGUARDO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

The **BELRIGUARDO** wine is produced from the heart of the Chianti Classico.

The best grapes are selected after a careful and meticulous work in the vineyard. It is hard to find another vine able to express the characteristics of the soil and to modify its own scents depending on the ground where he was born. With its velvety softness and its important structure, the Belriguardo wine is perfect with important first courses, but the best pairing is the Florentine steak.

• • • • • • • • • • • •

BELRIGUARDO CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)

Grape variety: 80% Sangiovese, 20% Merlot **Qualification:** Chianti Classico D.O.C.G. **Aging:** Vinified in steel for 3 months and

matured for 9 months in used French oak barrel.

Colour: Intense and deep ruby red

Perfume: Floral notes of violet and red-berry fruits, delicate spicy notes

Flavour: Balanced, dry, velvety, rich in tannins

Serving temperature: 16°C Alcohol content: 13%

