



MARCO GAVIO  
Ghianciano Terme

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. RISERVA



**Uvaggio** 100% Sangiovese

**Affinamento** 18 mesi in barrique di rovere francese seguiti da almeno sei mesi di affinamento in bottiglia.

**Densità di allevamento** 3.500 - 6.200 ceppi per ettaro

**Resa** 40 ettolitri per ettaro

**Terroir** I vigneti, situati a Castellina in Chianti su terreno misto argilloso e sabbioso, hanno un'età media di 18 anni e sono allevati a cordone speronato.

**Vinificazione** Fermentazione per 15 giorni sulle bucce in contenitori di cemento a temperatura controllata.

**Note di degustazione** Vino importante e austero, di grande struttura e personalità. Si presenta di colore rosso rubino tendente al granato e con profumi di frutti di bosco maturi, di confettura e di spezie, tra cui emergono il pepe e il tabacco dolce.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente con piatti importanti di carni rosse e selvaggina o formaggi a pasta dura stagionati.