



Chianti Classico Riserva DOCG



Quella dei Conti Serristori è una nobile casata fiorentina che 4 secoli fa acquisì, per matrimonio, la fattoria di Sant'Andrea in Percussina della famiglia Machiavelli, dove il grande Niccolò, esiliato da Firenze, scrisse le sue opere maggiori (dal Principe alla Mandragola e alla Clizia). L'antica Fattoria Machiavelli, con vigneti, oliveti e cantine, e il prestigioso marchio dei Conti Serristori sono attualmente di proprietà del Gruppo Italiano Vini.



Le uve: 85% sangiovese grosso; 15% vitigni complementari.

Il vigneto: vigne particolarmente vocate, selezionate nella parte fiorentina della zona classica del chianti. Le vigne sono allevate a Guyot e cordone speronato su colline (350 metri d'altitudine) bene esposte, di composizione molto varia, e con microclimi soventi differenti. La produzione di uva per ettaro è di 75 quintali, con una resa in vino del 70%.

La vinificazione: le uve mature, raccolte dalla prima settimana di ottobre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 15-18 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi; la fermentazione, previo aggiunta di lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata (25°C).

La maturazione: due anni in fusti di rovere del Limousin. Il vino si affina tre mesi in vetro prima dell'immissione al consumo.

Il vino: colore rubino lucido con tendenza ad assumere sfumature granate; profumo ben pronunciato ed etereo, con fine fragranza di spezie (chiodo di garofano, cannella) e di fiori appassiti (giaggiolo, mammola), e con ricordi di goudron e di lampone macerato; sapore secco, sapido e schietto, di particolare eleganza, con distinto fondo di liquirizia e mandorla tostata a lungo persistente.

Dati analitici: alcol 13,0 %; acidità totale 5,5 g/l; pH 3,35 ; zuccheri 1,5 g/l; estratto 25 g/l.

Conservazione ottimale: 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste di carne, pollame nobile, agnello, capretto, cacio pecorino stagionato

Temperatura di servizio: 20°C.