

I VINI CLASSICI  
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI  
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,  
50059 Vinci (FI), ITALY

Tel e Fax: + 39 0571 500518

P.IVA: 00686890104

Email: [info@salvadoriwine.com](mailto:info@salvadoriwine.com)

Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://www.salvadoriwine.com)

# Chianti Riserva docg - Mastro Bruno - VILLA

SILVIA

Villa Silvia Mastro Bruno nasce dopo circa 30 mesi di invecchiamento. Ulteriori anni di invecchiamento contribuiranno a sviluppare struttura e complessità. Data la consistenza e la ricchezza di questo vino, suggeriamo di abbinarlo ad arrostiti, carne in umido ed a formaggi. 88 PUNTI A DECANTER 2016.

**UVAGGIO:** Sangiovese 90% , Canaiolo 5%, Merlot 5%

**GRADO:** 13,5%

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Da un'approfondita analisi e controllo delle uve, il miglior periodo di raccolta è stato stabilito tra la fine di settembre e la metà di ottobre. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio. I vari lotti sono stati assemblati ed hanno proseguito il loro affinamento in legno prima in botte grande per un minimo di 18 mesi e dopo in barrique per 12 mesi. A questo punto il vino viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 12-18 mesi.

**SAPORE:** Al palato pieno e rotondo, con tannini morbidi e un lungo, fruttato, piccante finale. Al naso ricorda sentori di prugna e frutti di bosco concentrati.

**COLORE:** Colore rosso rubino intenso.

**ABBINAMENTI:** Sugeriamo l'abbinamento con arrostiti, carni in umido e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**FORMATI:** Bottle 75 cl