

SAVIGNOLA



AZIENDA STORICA DEL 1780



Paolina – “elegante” Chianti Classico Riserva DOCG

Dedicata a Paolina, colei che iniziò a produrre Chianti Classico a Savignola. Una donna dalla personalità forte che rappresenta la nostra storia, alla quale dedichiamo un vino raffinato ma potente al contempo.

Vitigni: Ottenuto principalmente da uve Sangiovese e vitigni autoctoni.

Annata: 2016

Annata caratterizzata da un andamento climatico regolare, con un'accentuata escursione termica che ha permesso l'ottenimento di vini eleganti, con profili aromatici elevati e un'ottima concentrazione.

Un vino che si contraddistingue per la sua eleganza.

Frutto dei vigneti caratterizzati dalla migliore esposizione e di un'accurata selezione a mano delle uve, si affina per 14 mesi in botti grandi di rovere come da tradizione di Paolina, riposando poi in bottiglia per un periodo minimo di 2 anni.

Intenso e profondo nel colore, ampio e ricco al naso. Un invitante bouquet di note floreali accompagnano frutta a bacca nera e un'inconfondibile ciliegia. All'assaggio rinfresca il palato con un tannino vivo che ne rivela il potenziale, continua morbido e corposo al centro e si allunga su un finale equilibrato e persistente. Una nota vegetale incuriosisce e dà complessità.

Abbinamento ideale: Eccellente con formaggi stagionati e in abbinamento a carni rosse, salumi toscani e brasati. Con l'invecchiamento, è ottimo da gustare insieme a primi piatti strutturati come penne al ragù di cinghiale o al tartufo.

Temperatura di servizio: 16°-18°