



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: 2015

Figlio di una annata pregevole, equilibrata e favorevole nel clima durante la maturazione, ideale per la produzione di vini di alta qualità e dalle grandi potenzialità. Emergono col 2015 le principali peculiarità del terroir di Savignola.

Un vino armonico ed elegante.

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.

Dal colore rosso rubino intenso, profondo ed invitante. Al naso incuriosisce con un aroma di ciliegia matura mista ad una calda nota di pepe che anticipa l'assaggio. Un vino corposo che avvolge e riempie il palato, lo anima con un tannino maturo e ricco di sapore e lo allietta con un finale speziato e persistente.

Luca Gardini (Miglior sommelier del mondo WSA 2010): 95 punti

Falstaff: 92 punti

Decanter: 91 punti

The WineHunter Award 2020: ROSSO

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°