

# CHIANTI CLASSICO



## FONTODI



El Chianti Classico Reserva de Fontodi se elabora de una selección de la uva Sangiovese procedente de los mejores viñedos.

Se envejece aproximadamente durante dos años, en una combinación de botas y barricas de roble a fin de asegurar la redondez y complejidad, después se le dan varios meses de permanencia en botella para mejorar y destacar sus cualidades.

<b>Productor:</b>	Fontodi
<b>Denominación:</b>	Chianti Classico D.O.C.G.
<b>Origen:</b>	Italia / Chianti
<b>Graduación:</b>	14 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Sangiovese 100%
<b>Vino ecológico:</b>	Sí
<b>Producción:</b>	170.000 botellas
<b>Densidad de la plantación:</b>	6.000 cepas/ha
<b>Fermentación:</b>	Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 28-30°C durante 16-18 días con pisado diario
<b>Crianza:</b>	18 meses
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble allier
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 89 puntos (2014)  
Robert Parker: 92+ puntos (2013)  
Robert Parker: 92+ puntos (2011)

## MARIDAJE

Lasaña de carne, lasaña vegetal, pasta a la boloñesa o a la carbonara, cordero asado, pizza, carnes blancas y rojas, quesos (fontina, mozzarella, parmesano, provolone), pastel de carne.

# CHIANTI CLASSICO

---

## NOTAS DE CATA

De una tonalidad oscura, encantadora. En nariz tiene un carácter y recuerdos a frutas maduras, caramelo, quizás a roble. En paladar es agradable y de textura cremosa, con una estructura inolvidable.