



Cantina Gentili

# CHIANTI LE CERRINE RISERVA 2014

**Gradazione  
alcolica:**

14,50%

**Uvaggio:**

Sangiovese 90%  
Cabernet Sauvignon 10%



***Vinificazione:***

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica parte in acciaio e parte in barriques di primo e secondo passaggio. Affinamento in barriques di primo e secondo passaggio per diciotto mesi. Riposo in bottiglia per quattro mesi.

***Caratteristiche organolettiche:***

Rosso rubino intenso e di bella consistenza. Impianto olfattivo giocato su note di confettura di amarena e piccoli frutti neri e liquirizia, impreziositi da fitta trama speziata e balsamica. Ingresso in bocca morbido e avvolgente con tannini fitti e graffianti a caratterizzare la fase gustativa. L'adeguata freschezza è ben spalleggiata dal buon tenore alcolico. Chiude con ottima persistenza e ritorni di liquirizia. Pecorino di Pienza stagionato.

***Risultati Bibenda 2018:*** 4 grappoli

***Risultati Gambero Rosso:*** 1 bicchiere

[gentiliwine.com](http://gentiliwine.com)

