



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

