

Italo

Chianti DOCG Riserva

CATEGORIA:

Chianti DOCG Riserva

UVAGGIO:

Sangiovese 90%, vitigni autoctoni della zona Chianti tra cui colorino e canaiolo 10%.

TECNICHE PRODUTTIVE:

le uve del Chianti Riserva "Italo", vengono raccolte interamente a mano, per garantire la massima selezione qualitativa, arrivate in cantina, fermentano ad una temperatura non superiore ai 25 gradi, per garantire il pieno mantenimento degli aromi e dei profumi tipici della terra di produzione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

l'imbottigliamento avviene non prima di 24 mesi dalla vendemmia, e la vendita solo dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

"Italo" si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, speziato, morbido ed elegante, con tipici sentori di viola, frutta rossa, ciliegia e marasca. In bocca è strutturato ed equilibrato, grazie a tannini morbidi bilanciati da una giusta acidità.

ABBINAMENTO:

Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti e con la fettunta. Molto piacevole anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse cotte alla griglia.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2009:

Il bilancio dell'annata è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte.

La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere dando sensazioni di piacevole freschezza ai vini prodotti.

I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione.

Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto all'anno precedente.

Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.

Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.



75 cl

amburini

Italo

Chianti DOCG Reserve

CATEGORY:

Chianti DOCG Reserve

GRAPE PERCENTAGES:

90% Sangiovese, 10% grape varieties native to the Chianti area including colorino and canaiolo.

PRODUCTION TECHNIQUES:

the grapes used in the "Italo" Chianti Reserve are 100% hand-picked to guarantee maximum quality selection.

On reaching the cellar they ferment at a temperature of no more than 25°C to ensure the flavour and bouquet typical of the production area are fully maintained.

REFINING IN THE BOTTLE:

bottling takes place no earlier than 24 months after harvesting, and sales no earlier than 3 months after refining in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

"Italo" is an intense ruby red with garnet reflections. Intense, spicy bouquet, soft and elegant, with notes of violets, red fruits, cherry and marasca. Well-bodied and balanced on the palate, the soft, balanced tannins offering perfect acidity.

ACCOMPANIMENTS:

excellent with classic Tuscan hors d'oeuvres of assorted cooked meats and with bruschetta. Also extremely pleasant with a thick vegetable broth or with grilled red meats.

CLIMATE TRENDS FOR THE 2009 VINTAGE:

The balance for this vintage was highly positive, especially for the excellent quality of the grapes harvested. As in previous years, spring 2009 saw incessant rain that placed winegrowers under considerable duress in terms of plant management and health protection, but at the same time replenished the water tables which gave a pleasant fresh taste to the wines produced.

June and July 2009 were instead characterised by much lower precipitation, allowing a recovery of the delayed spring growth and inducing early maturity.

So the vines gave of their best and the grapes matured slightly earlier than the previous year.

Furthermore, the cool nights and warm, sunny days of September ensured that the grapes fully matured and produced a high quality wine.

The favourable seasonal conditions created the best possible conditions for taking mature fruit, with the right acidity and good all-round flavour, to the cellar.



75 cl

amburini