



CHIANTI RISERVA CLEMENTE VII

Il Chianti Classico *Clemente VII* Riserva della cantina Castelli del Grevepesa nasce in vigneti situati nelle zone di Greve in Chianti.

È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 30°C per 20 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 36 mesi e per ulteriori 3 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

Il *Clemente VII* Riserva è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con profumi di frutti di bosco, arricchiti da piacevoli note speziate ed eleganti sentori di vaniglia. Al palato risulta pieno, piacevolmente equilibrato e di ottima struttura. Il vino presenta un retrogusto armonico e persistente.

Perfetto per accompagnare carni rosse e selvaggina, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	2011	92/100
JAMES SUCKLING	2013	92/100
WINE SPECTATOR	2010	91/100

