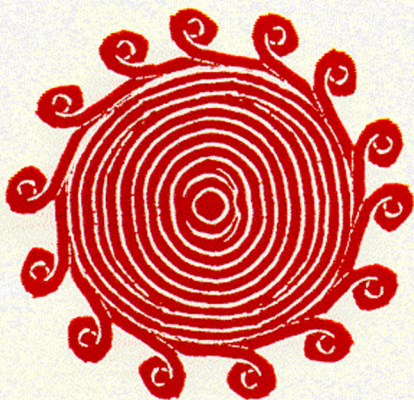


IL MANDORLO
AZIENDA AGRICOLA

IL ROTONE



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

RISERVA

IMBOTTIGLIATO DA

"IL MANDORLO"

AZIENDA AGRICOLA

IL ROTONE

Chianti Classico Riserva d.o.c.g.

IL ROTONE

Chianti Classico Riserva d.o.c.g.

UVAGGIO

Sangiovese 90%, Colorino 10%

VINIFICAZIONE

In tini d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In barriques francesi per 12 mesi e
successivamente in bottiglia per 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino - aroma fruttato, con note speziate di vaniglia.
Morbido al palato e ricco di struttura.

Si abbina con carni arrosto o alla griglia con formaggi stagionati,
con tutti i tipi di pasta e con salumi toscani.

VINES

Sangiovese 90%, Colorino 10%

VINIFICATION

*Fermentation takes place in stainless steel tanks at
a controlled temperature*

AGEING

*In French barrels for 12 months and in bottle for
6 months before being released*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It has a ruby colour with shades tending to garnet.
Ripe fruit bouquet, with fine scents of vanilla.
Very soft and rounded on the palate and with a rich structure.*

*The wine matches perfectly with roasted and grilled meats,
medium and seasoned cheese, pasta with meat sauce,
sausages, salame and ham.*