Forziere

Chianti Classico DOCG Riserva

Di colore rosso scuro, tendente al granato con l'invecchiamento, il Forziere Riserva ha buon corpo e grande struttura, con sentori di frutta matura e aroma di frutti di bosco che gli derivano dalla componente calcarea e dal gusto vellutato con tannini morbidi. La Riserva deve subire un invecchiamento di almeno 24 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia di minimo 3 mesi. Questo vino si abbina bene a piatti forti e saporiti, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Awards

IWC 2015 TRANCHE 2