



# Riserva

## Tenuta Corfecciano Urbana Chianti Montespertoli

---

**Terreno:** Medio impasto

**Cepi per ettaro:** 5000

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Altitudine vigneti:** 250-350 m.s.l.m

**Vitigno:** Sangiovese

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** Macerazione di 18 giorni con rimontaggi giornalieri, delestage e temperatura controllata

**Maturazione:** Botti di rovere da 30 HL

**Affinamento:** In vetro

**Colore:** Rosso rubino con riflessi tendenti al granato

**Olfatto:** Profumo ampio, frutto ricco e maturo

**Sapore:** Asciutto, caldo, leggermente tannico, buona struttura

**Temperatura di servizio:** 18 °C