



ANORA'
CHIANTI
D.O.C.G.

BIOLOGICO
ORGANIC



CHIANTI ANORÀ RISERVA

Nasce nei vigneti delle colline più alte del Montalbano (FI). Altimetricamente si passa dai 400 ai 500 m.s.l.m. Il terreno composto da rocce arenarie e una ottimale esposizione a Sud conferiscono a queste uve delle caratteristiche particolari.

- UVAGGIO:** Sangiovese in purezza, tipica espressione del territorio.
- VINIFICAZIONE:** L'uva viene raccolta a mano, diraspata in maniera soffice. La fermentazione avviene tramite lieviti indigeni, in vasche di cemento, con frequenti rimontaggi e delestage per una maggiore estrazione di tannini e polifenoli.
- AFFINAMENTO:** L'affinamento avviene in vasche di cemento per 2 anni e altri sei mesi in bottiglia. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto

Il colore è rosso rubino, compatto e vivace; il profumo è molto intenso e fine e presenta al naso sensazioni piene dell'insieme di profumi di frutti di bosco con note di tabacco. Gusto elegante e persistente, tannico e ben avvolto dalla nota calda e dolce di alcool.
Alcol 13,5-14%.

CHIANTI ANORÀ RISERVA

Chianti Anorà is produced from grapes grown on the highest hills of Montalbano (province of Florence). The vineyards are located 400-500 metres above the sea level, with a southerly exposure, 5000 vines per hectare and a yield of 50 quintals of grapes each hectare on sandstone ground.

- GRAPES** 100% Sangiovese
- WINEMAKING** The grapes are harvested by hand, softly stripped. Fermentation is carried out by indigenous yeasts in cement tanks, with frequent pumping and delestage for greater extraction of tannins and polyphenols.
- MATURING** 16 months in cement tanks and about 6 months in bottles. Clarification is by decantation without the use of any product.

The colour of this wine is a deep red, with shades of violet with a clean and full bouquet of berries and a scent of tobacco. The taste is noble and balanced, beautifully enclosed in a warm and sweet alcoholic note.
Alcohol 13,5 – 14 %.