



# UGGIANO

## CHIANTI RISERVA DOCG “UGGIANO”

*Bottiglia 0,750 Lt. tipo Conica*

**Riconoscimenti:**

<u>Medaglia d'Oro “Mundus Vini” 2016</u>	<u>annata 2012</u>
<u>Medaglia d'Argento (90 punti) al “Decanter World Wine Awards” 2016</u>	<u>annata 2012</u>
<u>Medaglia d'Argento al “China Wine&amp;Spirits Awards” 2016</u>	<u>annata 2012</u>
<u>Medaglia d'Oro “Mundus Vini” 2015</u>	<u>annata 2011</u>
<u>Medaglia di Bronzo al “Decanter World Wine Awards” 2015</u>	<u>annata 2009</u>
<u>Medaglia d'Oro “Mundus Vini” 2015</u>	<u>annata 2009</u>
<u>Medaglia d'Oro “Mundus Vini” 2014</u>	<u>annata 2008</u>
<u>Medaglia di Bronzo al “Decanter World Wine Awards” 2011</u>	<u>annata 2007</u>
<u>Medaglia di Bronzo al “Decanter World Wine Awards” 2010</u>	<u>annata 2004</u>

### SCHEDA TECNICA

-----

<b>VITIGNO:</b>	90% Sangiovese 10% Canaiolo
<b>REGIONE DI ORIGINE:</b>	Toscana
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C.
<b>AFFINAMENTO:</b>	Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 – 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo.
<b>ALCOL:</b>	13,5% Vol.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	In cantina a temperatura di 16-18 °C
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18/20°C
<b>ABBINAMENTI:</b>	Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido.

**NOTE DEL PRODUTTORE:** *Bel colore rosso bordeaux . Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico.*

