

# CHIANTI MONTALBANO

## DOCG RISERVA

Rosso rubino brillante vivo e luminoso. Al naso emergono sentori tipici di mora e violetta, richiami speziati e vegetali e infine note di amarena, lampone e violetta accompagnate da profumi di prugna, mirtillo, ciclamino, cuoio e graffite. In bocca è tannico ed elegante, con un buon equilibrio e altrettanto corpo.

Dopo la fermentazione in cemento vetrificato a temperature controllate la maturazione si completa per 9 mesi in botti di rovere da 25 hl e poi in acciaio. Malolattica svolta. Leggero filtraggio. Affinamento in bottiglia da tre a cinque mesi.



### Scheda tecnica

#### INGREDIENTI

Uva, solfiti

#### INFORMAZIONI



750 ml



**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%  
**Allevamento:** Cordone Speronato  
**Vendemmia:** Meccanizzata



**Imbottigliamento:**  
Nel mese di Gennaio dopo due anni dalla vendemmia



**Servizio:** 16-18°C



**Alcool:** 14,5%

#### CONSUMO RESPONSABILE



**WINEinMODERATION**  
CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione.  
L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100 ml
<b>Energia</b>	317 kJ 76 kcal
<b>Grassi</b> di cui <b>Acidi grassi saturi</b>	0 g 0 g
<b>Carboidrati</b> di cui <b>Zuccheri</b>	0.2 g 0.2 g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g

#### SOSTENIBILITÀ

<b>Bottiglia:</b> Vetro	
<b>Capsula:</b> Metallo	
<b>Tappo:</b> Organico	

#### AZIENDA

La **Fattoria Betti** sorge agli inizi del '900 a Quarrata, nel territorio del Montalbano, un piccolo angolo di Toscana che racchiude in sé, ancora intatti, tutti i nobili caratteri di queste antiche terre: le romantiche pievi e i piccoli borghi medievali dai profili turrati, le ampie distese di oliveti e vigneti, punteggiate qua e là da cipressi solitari, l'eleganza e il fasto delle ville medicee e le campagne laboriose, unite all'aleggiare discreto del genio di Leonardo da Vinci.



SOCIETÀ AGRICOLA  
**BETTI**

Via Boschetti e Campano 66  
51039 Quarrata Pistoia (Italy)  
info@fattoriabetti.it | www.fattoriabetti.it