

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
Energia	317 kJ 76 kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0.2 g 0.2 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

SOSTENIBILITÀ

Bottiglia: Vetro



Capsula: Metallo



Tappo: 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 turriti, 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