



GUERRINI

FORTEGUERRA

CHIANTI DOCG  
RISERVA

*Uvaggio:* Sangiovese 80%, altri vitigni tradizionali a bacca rossa 20%.

*Grado alcolico:* 13% vol.

*Affinamento:* 12 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia.

*Caratteristiche:* Il vino si ottiene da una selezione accurata delle uve, le quali fermentano per circa 12 giorni a contatto con le bucce. Il colore di questo vino è rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, fruttato con note caratteristiche che ricordano la frutta piccola di bosco. Il sapore è asciutto, pieno ed armonico. Si abbina con antipasti toscani, formaggi, primi piatti, carni rosse. La temperatura di servizio è di 16 - 18 gradi.

*Grapes:* Sangiovese 80%, 20% other traditional red berry grapes.

*Alcoholic degree:* 13% vol.

*Refinement:* 12 months in wooden barrels and 6 months in the bottle.

*Characteristics:* This wine is obtained through an accurate selection of grapes, which ferment for about 12 days in contact with the peels. The colour of this wine is an intense ruby red colour, tending to a garnet red colour through the ageing. The perfume is intense and fruits, with characteristic notes reminding us of the small wooden fruits. The flavour is dry, full and harmonic. Fit for Tuscan starters, cheese, first courses, red meats. To be served at a temperature of 16-18 degrees.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA

TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: [simone.gue@tin.it](mailto:simone.gue@tin.it)