



B STATION

# COSMUS CHIANTI DOCG RISERVA

TOSCANA



PIANDACCOLI  
VINI DAL RINASCIMENTO



2015

## VITIGNO:

Sangiovese 100%

## TERRENO:

Medio impasto ricco di scheletro

## RESA UVA PER ETTARO:

60 q

## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

## FERMENTAZIONE:

Fermentazione malolattica in acciaio

## AFFINAMENTO:

In legno 12 mesi in botti da 55 hl di rovere francese.

In bottiglia minimo 12 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso, sentori di viola, frutti rossi e bacche croccanti con note erbacee di alloro e schizzi di zafferano. Bocca fruttata e arrotondata, con buone acidità e mineralità, di buona persistenza. I tannini sono morbidi, presenti, ma mai aggressivi.