

## MELINI Neo Campana Chianti Riserva

**VARIETALES:** 100% Sangiovese

**D.O.:** Toscana

### Información general:

Envasado en una botella redondeada, que recuerda a los tradicionales cubiertos de paja. frascos, es un vino de carácter confiado y persistentes notas afrutadas, gracias a una larga crianza en roble.

### Vinificación:

Las uvas maduras se someten al método de vinificación en tinto con 3-4 días de maceración en frío previa a la fermentación a temperatura controlada (26-28 °C) con frecuentes remontados.

### Nota de Cata:

**COLOR:** Color rojo rubí brillante.

**AROMA:** Aromas marcados a frambuesas y arándanos con toques de violetas de Parma e iris.

**BOCA:** Sabor redondo, franco y ácido con un final agradable y muy persistente sobre notas de mermelada de bayas silvestres y almendras.

