



UGGIANO

CHIANTI RISERVA D.O.C.G. « UGGIANO - PRESTIGE »

Affiné en Barriques – Bouteille Conique 75 cl

<u>Médaille d'Argent (90 points) "Decanter World Wine Awards" 2016</u>	<u>millésime 2012</u>
<u>Médaille d'Or au Concours "Mundus Vini" 2015</u>	<u>millésime 2011</u>
<u>Médaille de Bronze "Decanter World Wine Awards" 2015</u>	<u>millésime 2009</u>
<u>Médaille d'Or au Concours "Mundus Vini" 2015</u>	<u>millésime 2009</u>
<u>Médaille d'Or au Concours "Mundus Vini" 2014</u>	<u>millésime 2008</u>
<u>Médaille de Bronze "Decanter World Wine Awards" 2011</u>	<u>millésime 2007</u>
<u>Médaille de Bronze "Decanter World Wine Awards" 2010</u>	<u>millésime 2004</u>
<u>Médaille d'Argent au "Concours Mondial de Bruxelles" 2009</u>	<u>millésime 2004</u>

*Les vins de l'**Azienda UGGIANO** sont élaborés dans la plus pure tradition du Chianti.*

Le château de Montespertoli (XIII ème siècle) près de Florence est le berceau de l'Azienda.

Les caves sont installées au cœur du vignoble du Chianti et à proximité du fleuve Pesa.

L'affinage des vins UGGIANO se fait en petites barriques de 225 litres provenant des tonnellerias de la région française du Massif Central (de l'Allier, des Vosges et de Nevers).

*L'**Azienda UGGIANO** est régulièrement récompensée dans les concours de vins mondiaux – gage irréfutable de qualité et de pérennité.*

CEPAGE:	90% Sangiovese - 10% Canaiolo
REGION D'ORIGINE:	Toscane
VINIFICATION:	Fermentation avec macération de 10-15 jours. Contrôle de la température à 28-30 °C.
ELEVAGE:	Dans des barriques provenant de l'Allier, de Nevers et des Vosges et dans des fûts de chêne rouvre: 12-14 mois en barriques et 6-8 mois en fûts de chêne rouvre de 30/60 hl. Conservation dans des cuves d'acier Inox jusqu'à la mise en bouteille. Affinement en bouteille de 12 mois minimum.
DEGRE ALCOOLIQUE:	13,5%
STOCKAGE:	Cave à vins (16/18° C)
TEMPERATURE DE SERVICE:	18/20° C
ACCORDS AVEC LES METS:	Hors d'œuvre savoureux, viande grillée et gibier.
NOTES DU DEGUSTATEUR:	<i>Robe rouge bordeaux profonde. Bouquet complexe avec des notes de griotte, fruits sauvages et violette, accompagnées par d'abondantes nuances de vanille. Très bonne est la consistance et la rondeur avec un arrière-gout agréablement tannique.</i>

