



Notre gamme "Puro" correspond à nos vins naturels, sans sulfites ajoutés. Ils démontrent notre capacité à aller au-delà des standards d'oenologie et à créer des vins innovants sans perdre en qualité. Le *Puro Riserva* nous a permis de constater que, contrairement aux idées reçues, le vin sans sulfite pouvait tout à fait vieillir et même s'améliorer en barrique.

## PURO RISERVA - D.O.C.G Chianti Riserva

Sangiovese

750ml / 13.5% vol.

### Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignes sont situées à 400mt au dessus du niveau de la mer dans un sol rocheux particulièrement riche en calcaire qui donne sa caractéristique au Chianti.

### Récolte

Manuelle en cagettes avant la mi-octobre.

### Vinification

Egrappage doux des raisins. Fermentation naturelle avec des levures indigènes et macération en acier inoxydable à température contrôlée pendant environ 10 jours. Après la fermentation malolactique, qui se produit rapidement puisqu'il n'y a pas de sulfites, le vin est soutiré et conservé à une température de 10°C.

### Elevage

En barrique pour environ 6 mois.



Couleur pourpre intense.



Le nez est persistant, avec des notes de mûres et de groseilles.



Au palais, les tanins souples soulignent le caractère de fruit mûr de ce vin. Finale sèche et longue.



Il se marie bien avec les rôtis, le gibier et les fromages.

Servir à 16° - 18°C

