



L'IMPERATORE

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Malvasia Nera
Vinificazione: macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata

Affinamento: in botti di rovere francese e di Slavonia per 18 mesi

Etichetta: carta dei tarocchi dell'artista Mario Gambedotti

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: note di prugna, mora, vaniglia e pepe bianco

Gusto: asciutto, complesso e vellutato. Eccellente tannicità

Abbinamenti: carni alla griglia, arrostiti, selvaggina

Bottiglie prodotte: 6000 bordeaux da 0,750 cl

Grape Variety: 90% Sangiovese and 10% Black Malvasia

Vinification: in small cement tanks at controlled temperature

Aging: in French and Slavonia oak barrels for 18 months

Label: tarot card by the artist Mario Gambedotti

Color: intense ruby deep red

Fragrance: fruity with plum, blackberry, vanilla and white pepper

Taste: dry, full body, tannic and soft

Serving suggestion: grilled meat, seasoned cheese

Produced bottles: 6000 of 0,750 cl

L'IMPERATORE nasce nel 2002 e vuole essere un vino per i momenti importanti.

Il suo carisma è ben espresso dalla carta dei tarocchi di Mario Gambedotti che simboleggia autorità, potenza e fermezza.

L'IMPERATORE was born in 2002 and it wants to be a wine for important moments.

Its charisma is well expressed by the tarot card by Mario Gambedotti which symbolizes authority, power and firmness.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013