



COSMUS

CHIANTI RISERVA DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale.

L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene nel mese di Settembre, fino alla prima metà di ottobre.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result.

The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place in the month of September, until the first half of October.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Cosmus deve il suo nome a Cosimo I dei Medici, primo Granduca di Toscana.

Dedicargli il nostro Chianti Riserva DOCG è stata una scelta naturale: nella nostra Tenuta abbiamo, infatti, alcune varietà colturali autoctone rare che in età Rinascimentale erano alla base della viticoltura Toscana.

Cosmus owes its name to Cosimo I dei Medici, first Grand Duke of Tuscany.

Dedicating to him our Chianti Riserva DOCG was a natural choice: in our Estate we have, in fact, some rare native cultivation varieties which in the Renaissance age were the basis of Tuscan viticulture.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Colore rosso rubino, sentori di viola, frutti rossi e neri con note erbacee di alloro e zafferano. Bocca fruttata e arrotondata, con buone acidità e mineralità, di buona persistenza. Tannini morbidi, presenti, ma mai aggressivi.

Ruby red colour, hints of violet, red fruits and crunchy berries with herbaceous notes of bay leaves and saffron. Fruity and rounded mouth, with good acidity and minerality, good persistence. Soft tannins, present, but never aggressive.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Primi piatti al sugo, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura, salumi. Ideale con la bistecca alla Fiorentina.

First courses with sauce, soups, red and white meats, medium and long-aged cheeses, cured meats. Ideal with Florentine steak.



FORMATI/SIZE: 0,75l , 1,5l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl

Bottiglie per cartone/bottle per box: 6

Confezione/Box: Cartone/Cardboard

Formato confezione/size: cm 31x18x26

Peso confezione/weight: 8 kg