ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG "La Ghirlanda" 2021

Un Chianti Classico da manuale

Tenuta Mocenni si trova nel comune di Castelnuovo Berardenga e fa parte delle proprietà della famiglia Bindi Sergardi. È qui che nasce il Chianti Classico DOCG La Ghirlanda, prodotto con uve sangiovese in purezza, fermentato in acciaio e maturato in botti di rovere per non meno di 12 mesi. La ghirlanda è il bosco a forma tondeggiante che circonda la tenuta, donando un microclima unico ai vigneti. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino e al naso rivela tipiche sensazioni fruttate di ciliegia e mora, unite a viola, erbe balsamiche e sottobosco. In bocca è corposo e piacevolmente tannico. Lungo il finale non sembra letteralmente voler finire mai.

Bindi Sergardi è un'azienda a conduzione familiare, di origine antichissime che risalgono addirittura al lontano 1349. Oggi l'azienda è una realtà moderna e suddivisa in tre distinte tenute che coprono quasi 100 ettari vitati, principalmente nella provincia di Siena. Qui si producono i vini a denominazione Chianti e Chianti Classico DOCG, ma anche olio extravergine di oliva dal gusto deciso. Chianti è sinonimo di Sangiovese e anche in casa Bindi Sergardi il vitigno principe è proprio questo, da sempre coltivato con grande attenzione e rispetto del territorio. Sangiovese che viene affiancato, di tanto in tanto, da qualche varietà internazionale come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, impiegati soprattutto per produrre i vini commercializzati come Toscana IGT.

La Vigna

Terreno	Alberese e Galestro, 33% sabbia, 33% argilla, 33% limo
Esposizione	Sud, 430m s.l.sm.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 6 anni da oggi
Abbinamento	Carne rosso al forno o sotto sale
Vinificazione	La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox dove la macerazione • durata 16-18 giorni alla temperatura controlla di 28¡/30¡C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione malolattica il vino è stato posto in botti di rovere dove • rimasto per 10-12 mesi. Si • poi affinato in bottiglia per arrivare alla perfetta maturazione degustativa.
Sensazioni	color rosso rubino intenso. Ha un bouquet ampio e complesso, con notefloreali, speziate e di frutta fresca. Al palato è vigoroso e vibrante, la sua piacevole acidità si fonde con il pieno gusto e rendono questo vino complesso ed equilibrato. Elegante, con un tannino morbido ed un retrogusto persistente. Una vera e autentica espressione di Sangiovese.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821