



ACQUISTATO IL

Chianti Colli Senesi DOCG San Cirino

2011



Svinando

Interpretazione moderna di un grande classico della tradizione toscana

Nel panorama incantato dei Colli Senesi c'è un piccolo paese fiabesco, Monteriggioni, dove il tempo si è fermato al medioevo. Case e muraglioni in pietra, le vie in ciottolato, fanno da sfondo alle vigne di Sangiovese, Canaiolo e Colorino. Nasce da qui un Chianti, il San Cirino, dalle note austere e classiche, dal gusto asciutto e dalla lunga persistenza.

Con il San Cirino, Chianti Colli Senesi Docg, medaglia di bronzo al Challenge International Du Vin 2013 con l'annata 2010, il Sangiovese riacquista l'autentica complessità che lo ha reso famoso in tutto il mondo. L'affinamento in piccole botti di rovere gli regala speziature accattivanti pur mantenendo intatta l'identità di vitigno. 60 ettari di terreno che comprendono la cantina, 10 ettari coltivati a vite, l'oliveto e l'agriturismo composto da 6 camere tradizionali, 2 appartamenti e 2 camere attrezzate con cucina, piscina e il ristorante in cui vengono serviti i prodotti tipici della tradizione locale. Questa è oggi la Fattoria Il Colombaio, realtà storica del Chianti che custodisce con orgoglio onoreficenze ricevute dal Comune di Monteriggioni per i suoi meriti in campo agricolo che risalgono al 1800. Oggi, grazie all'impeccabile lavoro in cantina del giovane enologo Mirko Niccolai, unito all'esperienza di Paolo Caciornia e all'accurato lavoro in vigna di Federico Becarelli, la produzione aziendale è orientata a una produzione di alta qualità. Il protagonista è il Sangiovese, vinificato nel rispetto della tradizione, ma con lo sguardo rivolto alle nuove possibilità che le moderne tecnologie possono offrire.

La Vigna

Terreno	Franco-argilloso
Esposizione	Nord-sud, 280 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Ottimo per i prossimi 3 anni

Abbinamento Primi e secondi piatti di carne, grigliate, formaggi stagionati

Vinificazione La fermentazione alcolica viene condotta a 28°C di temperatura con sistemi di delestage giornalieri. La fase di macerazione ha una durata variabile in funzione dell'annata. Invecchiamento 6 mesi in piccole botti di rovere. Affinamento 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Vino austero e classico; colore rosso rubino; al naso è vinoso, con avvolgenti profumi fruttati, di fiori rossi e leggermente speziati; sapore asciutto e persistente.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821