ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG 2009



Un gradito ritorno dal cuore del Chianti Classico

Torna su Svinando il Chianti Classico di Podere l'Aja. Il 2009 è impeccabile nel suo stile orientato alla tradizione, fine e riconoscibile, con toni che vanno dalla frutta rossa alle eleganti note dell'affinamento, dal goudron, alla liquerizia, a lievi sentori mentolati. Da Radda, una Riserva da non perdere.

Su alcune pergamene ritrovate nella chiesa di Santa Caterina a Lucignano si parla di vinificazione in Chianti già nel 913 d.C. Il termine Chianti però farà la sua comparsa solo verso il 1.400: prima il vino toscano si chiamava vermiglio se rosso e vernaccia se bianco. Radda in Chianti si trova nel cuore di questa zona dove nel 1200 fu fondata la "Lega del Chianti", che ancora oggi si riconosce dallo stemma del Gallo Nero. Qui oggi si produce il Chianti Classico, che trae la sua eccezionale qualità dal tipico terreno ricco di galestro e dal particolare microclima di questi luoghi. Podere l'Aja, di proprietà della famiglia Contrino dal 1980, si estende ai piedi delle mura medievali di Radda su una superficie di 24 ettari, di cui 12 vitati. La cantina è stata rinnovata nel 2009, e attualmente è strutturata in due parti separate: a fianco dei moderni impianti in acciaio inox ci sono le botti in rovere di Slavonia utilizzate per l'invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Galestroso
Esposizione	Media collina, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo e Colorino 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi è al top
Abbinamento	Antipasti saporiti, primi piatti con sughi strutturati, carni rosse anche alla brace, selvaggina
Vinificazione	Le uve sono raccolte a mano scegliendo i grappoli migliori. Seguono la diraspatura e la pigiatura soffice. La prima fermentazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e follature e segue infine la macerazione sulle bucce che dura 15-20 giorni. Il vino riposa poi in botti di rovere di Slavonia per un minimo di 24 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia che dura qualche mese
Sensazioni	Colore rosso rubino cupo, naso di frutti rossi, liquerizia, goudron e una vena mentolata. Bocca piena, moderatamente acida, finale tannico

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