ACQUISTATO IL .....

Chianti Colli Senesi DOCG 2009

Colli Senesi: perché c?è chianti? e Chianti

Una storia come tante: la fuga dalla città e il ritorno alla terra. Un vino come pochi: un Chianti strepitoso che nasce a Montepulciano, nella terra del Vino Nobile. Interpretazione classica, nel rispetto della tradizione, che conquista con i toni di frutta scura matura che sfumano su belle note di spezie e fumé. Dai Colli Senesi un rosso che lascia il segno.

"Tutta la mia vita, quella di mia madre, è sempre stata legata a qualunque cosa avesse a che fare con Firenze. La nostra chiesa era a Via Giulia, quella chiesa di San Giovanni dei Fiorentini nella quale si raccoglieva la comunità toscana di Roma. La nostra Banca, quella dei Baccelli, era in via dei Banchi Vecchi. E mia madre, quando si trattò di prendere una governante per noi figli, la cercò fiorentina, in modo che potesse aiutarla a mantenerci in contatto con i suoni del dialetto toscano". Il richiamo delle origini. Tanto forte da non poterlo più ignorare. È così che Saverio Roberti, avvocato romano, su impulso della primogenita Olimpia, nel 2002 decide di fare quel passo scritto da sempre nel suo destino, e si trasferisce con tutta la famiglia nella Tenuta acquistata negli Anni 70 a Montepulciano (SI). Nel 2001 Olimpia (anche lei avvocato) decide di dedicarsi definitivamente alla campagna, poi seguita dalla sorella Oretta. Nel 2006 si imbottiglia il primo Vino Nobile di Montepulciano (vendemmia 2003). La Tenuta è composta oggi da due Poderi, Le Bertille e Casella: 20 ettari totali di cui 14 vitati. Le varietà coltivate sono ciliegiolo, colorino, mammolo, canaiolo, prugnolo gentile (il sangiovese coltivato a Montepulciano) e gli internazionali merlot e petit verdot. La viticoltura è di tipo convenzionale, e si producono Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Rosso di Montepulciano DOC, Chianti Colli Senesi DOCG e il Toscana IGT Rosso "L'Attesa", per una produzione di circa 65.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Suoli evoluti sulle sabbie di origine pleocenica
Esposizione	NordEst ? SudOvest, 450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 75%, merlot 10%, colorino 5% e canaiolo 10%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, salumi, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	In botti di rovere di Slavonia a temperatura controllata. Fermentazione con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari, temperatura massima fatta liberamente salire fino a 30°C. Fermentazione malolattica svolta in botti di rovere di Slavonia termo controllate, quasi contemporaneamente alla prima fermentazione. Evoluzione 10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl. Affinamento: minimo sei mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino cupo; naso molto classico con note di frutta scura matura, sentori di selvatico e goudron; bocca gustosa, tannini setosi; finale che sfuma su note di spezie dolci e affumicate, di tizzone spento

© 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