ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Vignole 2010



Dalla Conca d?Oro un Chianti moderno e irresistibile

Dici Chianti e vai già abbastanza sul sicuro. Ma non basta. Chianti Classico? Sempre sulla buona strada, ma ancora non ci siamo. Ok, proviamo così: Chianti Classico DOCG 2010 Tenuta di Vignole, frutti di bosco, radice di liquerizia, sottobosco e cuoio. Complesso e iper-bevibile. Fatevi sotto!

La Conca d'Oro: così è conosciuta a Panzano in Chianti la valle del fiume Pesa. E d'oro sono anche i vini che qui si producono, come il Chianti Classico di Tenuta di Vignole. Chianti moderno, con il merlot a impreziosire il sangiovese, nello stile della Tenuta, che interpreta il vitigno principe della zona sempre in compagnia dei "cugini" bordolesi (merlot e cabernet sauvignon in percentuale variabile a seconda dei vini). Vinificazione tradizionale in cemento, affinamento un anno in rovere e un anno in bottiglia. Dai versanti più soleggiati delle colline chiantigiane, ecco a voi un Chianti di cui non vi scorderete facilmente! La Tenuta di Vignole, di proprietà della famiglia Nistri dal 1970, si estende su una superficie di 21 ettari, di cui 14 vitati. I vigneti, situati a un altitudine variabile tra i 290 e i 320 metri s.l.m., sono esposti su due versanti di un colle a sudEst e sudOvest. Niente prodotti chimici di sintesi, l'azienda pratica un'agricoltura basata sui principi di naturalità e sostenibilità con il supporto della "Stazione Sperimentale per la Vitivinicoltura Sostenibile". La produzione annua è di circa 55.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	Calcareo - Galestroso
Esposizione	SudEst ? SudOvest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85%, merlot 15%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 5 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve vengono vinificate separatamente in vasche di cemento, con macerazione sulle bucce per 15 giorni. I vini vengono invecchiati separatamente per 12 mesi, il Sangiovese in botti di rovere di media dimensione e il Merlot in piccole botti francesi. Dopo la miscelazione, il vino subisce un ulteriore affinamento 12 mesi bottiglia prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore rosso rubino impenetrabile; naso intenso con sentori di frutti di bosco, note eteree e accenni di radice di liquerizia, sottobosco e cuoio; in bocca è caldo, di ottimo corpo, persistente e con tannini ben integrati

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