ACQUISTATO IL .....

# Chianti Superiore DOCG 2016




## Un viaggio nel tempo a misura di intenditore

Usiglian del Vescovo produce questo Chianti Superiore DOCG con scrupolo, un'eccellenza del territorio che trova proprio nel terroir rara, compiuta forza espressiva. Il Chianti Superiore DOCG si fa portatore di tutti i caratteri tipici della denominazione, a partire dal colore rosso brillante. Venature granata donano austerità al calice, conferendo al Chianti Superiore suggestioni di pregio. Cenni di viola e frutti rossi popolano un bouquet complesso, molto ricco e intenso. All'assaggio è morbido, compatto per sensazioni e legato per coerenza di aromi. Nel finale chiude con una freschezza fruttata inattesa. Usiglian del Vescovo centra il bersaglio con questo Chianti Superiore DOCG, rosso dall'inconfondibile carattere toscano.

Anno Domini 1078. È allora che inizia la storia di Usiglian del Vescovo, a quel tempo feudo dei vescovi di Lucca conosciuto con il nome di Usigliano di Palaia. Protagonista dell'evoluzione di molte strutture fortificate in ville-fattorie, Usiglian del Vescovo non ha mai perso, neppure per un istante, il saldo legame che la unisce al territorio. Oggi la nuova cantina compie 14 anni: realizzata nel 2004, unisce elementi storici a innesti tecnologici, mostrando un volto antico e moderno al tempo stesso. Una Cantina di valore, che ha saputo custodire e coltivare un forte rapporto con un terroir che ha donato all'Italia del vino fama e onori in tutto il mondo.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sabbioso (80%) con presenza di argilla (15%), limo (5%) e fossili, di colore scuro |
| **Esposizione** | Ovest, 250 m s.l.m |
| **Allevamento** | Cordone speronato impalcato a 80 cm. |
| **Densità imp.** | 5.000 piante per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5% |
| **Gradazione** | 13,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 16-18° |
| **Quando Berlo** | Ottimo per i prossimi 3 anni |
| **Abbinamento** | Tagliolini con ragù di carne, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati |
| **Vinificazione** | Le uve sono raccolte a mano, inserite in bins da 200 kg e trasportate in cantina, dove vengono diraspate e selezionate attraverso un tappeto di cernita vibrante e pigiate. Segue una macerazione di 10-12 giorni, a seconda dell?annata, con frequenti rimontaggi ad una temperatura di 28 °C. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento. Il vino viene messo in botti da 18 hl dove affina per 9 mesi. Segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia. |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino brillante con un?austera venatura granata. Al naso si presenta intenso con note di frutti rossi e viola. Al palato ha un ingresso morbido. La vibrante freschezza rende il finale fruttato ed estremamente piacevole. |

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