ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG Treggiaia 2014



Non tutto il Chianti Classico è classico

Un paesaggio da cartolina, dove torreggianti colline alternano sui propri pendii vigneti, uliveti e cipressi. Ci troviamo nel cuore del Chianti Classico, in un terroir che simboleggia l'italianità nel mondo, per presentarti un prodotto che ribadisce, anno dopo anno, la sua ottima qualità: il Chianti Classico Riserva DOCG Treggiaia. Il 2014 conferma l'ottima impressione che avevamo avuto già con il 2013. Un vino che ha origine da un taglio tradizionale di sangiovese e colorino, la cui modernità è evidenziata dal colore vivo, dalla rotondità e dal piacevole gusto fruttato al naso. Merito dell'Azienda Agricola Cei, la cui giovane mentalità dà origine a vini molto attuali, che hanno però come punto di partenza il sempre vivido riferimento alla tradizione: insomma un Chianti Classico ma non troppo!

L'Azienda Agricola Tommaso Cei nasce nel Gennaio del 2003. Attualmente ha una superficie di 16 ettari, coltivati a vite e olivo, tutti all'interno del comune di San Casciano in Val di Pesa e del territorio del Chianti Classico. Tommaso si è laureato nel 2002 in Viticoltura ed Enologia presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze. Nel 2003 ha creato questa Azienda con la preziosissima collaborazione della sua famiglia. Tutte le operazioni, dalla vite alla cantina, dalla vendemmia alla vendita, sono svolte da Tommaso e i suoi collaboratori con passione ed entusiasmo. Il Chianti è uno dei vini italiani che ha avuto più successo a livello nazionale e mondiale. Questo trionfo ha contribuito ad incrementare la domanda di tale vino, facendo sì che, lentamente ma inesorabilmente, si iniziasse a produrre Chianti in diversi territori toscani (Colli Senesi, Fiorentini, Aretini…), anche al di fuori della zona originaria composta dai comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. Il Chianti è quindi un prodotto che oggi è possibile trovare in diverse parti della Toscana, ma che ha la massima espressione qualitativa nella DOCG Chianti Classico, il cui sigillo di garanzia è rappresentato dal celebre Gallo Nero che campeggia sulla fascetta di garanzia. Storicamente il Chianti è prodotto da uva sangiovese a cui si aggiunge una piccola percentuale di vitigni autoctoni (mammolo, canaiolo, colorino), la cui funzione è quella di dare un'intensità maggiore al colore del vino; a partire dagli anni '70 e '80 in Toscana sono stati introdotti diversi vitigni internazionali a bacca rossa che, con il passare del tempo, sono stati introdotti nel disciplinare di produzione del Chianti accanto agli autoctoni, dando inizio a tagli più moderni.

La Vigna

Terreno	Argilloso-limoso, con forte presenza di scheletro
Esposizione	Sud, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 95%, Colorino 5%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 5 anni
Abbinamento	Carni rosse, carni in umido, selvaggina e formaggi stagionati
Vinificazione	La fermentazione avviene in tini di cemento alla temperatura di 25° C per 18-20 giorni circa. La fermentazione malolattica viene svolta in legno. Affinamento in tonneau da 500 litri per 18 mesi; ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Alla vista si presenta con un bel rubino intenso. Al naso è ricco, con sentori di frutta matura e ribes. La bocca è piena, con un corpo ben marcato ed una struttura importante. Il finale è morbido

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