



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG

2013



Svinando

Il Classico vino buono

Ci piace raccontare il Chianti Classico nei suoi prodotti più rappresentativi e tipici. Questo Chianti Classico di Castello Montermini esprime i caratteri più classici di questa denominazione: l'atteggiamento selvatico del sangiovese, con acidità e tannino in evidenza, è ingentilito dal carattere più docile conferitogli dalle uve canaiolo. Un Chianti Classico che si inserisce nella scia della ricetta scritta dal Barone Ricasoli nella seconda metà del XIX secolo.

Un vino da gustare subito o lasciare invecchiare un po', proveniente da una zona incredibile come il Chianti. Qui la cultura del vino è una forma d'arte, tramandata di padre in figlio. Qui si producono ancora oggi i vini di secoli fa, protetti dalle moderne denominazioni Chianti Classico (nella ristretta zona tra Firenze e Siena) e Chianti (nelle zone limitrofe di altrettanto di valore ma successivo sviluppo). Nella provincia di Siena, presso Radda in Chianti in piena zona Chianti Classico, sorge Castello Montermini. Una tartaruga come simbolo aziendale, ripetuta sull'etichetta di ogni vino, a simboleggiare la filosofia aziendale tesa verso un cammino cauto ma determinato, vicino alla terra e attento alle piccole cose. Nei 50 ettari di proprietà del Castello Montermini, vengono prodotti i vini tipici del territorio del Gallo Nero. Perseguendo uno sviluppo sostenibile della viticoltura senza rinunciare alla sperimentazione vinicola d'avanguardia, la famiglia Ciampi, dal 1961 proprietaria dell'Azienda Castello Montermini, ha fatto proprio il motto: "il monte ha il valore di chi ci sale, di chi non ci rinuncia, di chi guarda aldilà".

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Calcareo ricco di scheletro |
| Esposizione | Sud/Sud-ovest, 380m s.l.m. |
| Allevamento | Cordone speronato e Guyot |
| Densità imp. | 3800 ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Toscana |
| Uve | Sangiovese 90%, Canaiolo 10% |
| Gradazione | 13% vol. |
| Temp. Servizio | 18° |
| Quando Berlo | Entro 5 anni da oggi |
| Abbinamento | Salumi, carne alla brace, formaggi non troppo stagionati |
| Vinificazione | La macerazione delle bucce a bassa temperatura anticipa la fermentazione in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata di 25°. La fermentazione malolattica si completa nelle stesse vasche. L'assemblaggio è ogni anno quello ideale secondo le caratteristiche dell'annata, comunque sempre circa 70% maturato in cemento e 30% affinato in tonneau di rovere francese |
| Sensazioni | Austero, profumi selvatici delle uve sangiovese, con accenni leggermente tostati. Assaggio carico, dalle durezze caratteristiche. Buona acidità e piacevole tannino |

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