ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2013



Il Classico vino buono

Ci piace raccontare il Chianti Classico nei suoi prodotti più rappresentativi e tipici. Questo Chianti Classico di Castello Monterinaldi 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 Monterinaldi. 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 Monterinaldi, 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 Monterinaldi, 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

© 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