



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG Poggio al Prato

2016

## Stile inconfondibile



Svinando®

È il sangiovese a farla da padrone nell'anima di questo Chianti Classico, ma il contributo delle uve colorino e canaiolo è tutt'altro che secondario: sono loro la sfumatura che rende questo prodotto così completo. Colore rubino con riflessi prugna, profumo piacevolmente legnoso con note di mora e violetta. È però nell'assaggio che l'affinamento in botti di rovere esce fuori con determinazione, ma senza mai spaventare.

L'Azienda Agricola Tommaso Cei nasce nel Gennaio del 2003. Attualmente l'azienda 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 Cei ha 34 anni e 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto con forte presenza di scheletro
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 350 m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Anatra arrosto, arrosti, filetto alla griglia
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in tini di cemento per 20 giorni a temperatura di 27°c. Fermentazione malolattica affinamento per 6 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Gusto morbido, intenso ed equilibrato. Profumo fruttato, con note di mora e di violetta. Piacevoli sentori legnosi

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821