



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG Poggio al Prato

2016

Stile inconfondibile



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.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto con forte presenza di scheletro
Esposizione	Sud-est, 350 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Anatra arrosto, arrosti, filetto alla griglia
Vinificazione	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
Sensazioni	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821