ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico Riserva DOCG Lodolaio 2014



Riserva di un grande Chianti

Il Chianti Classico Riserva Lodolaio di Castelvecchi ha un uvaggio di sangiovese e canaiolo. Il colore è rubino con accenni granati, l'aroma persistente e armonico, con un tannino inebriante. Bisogna essere pazienti per gustare questo tripudio perché sono necessari 40 giorni di macerazione e 24 mesi di affinamento, ma il risultato toglie ogni dubbio: ne vale la pena!

Castelvecchi è un borgo di origine altomedievale, di cui si trova traccia già in alcuni antichi documenti come "Castello et curtis". Le origini storiche del borgo risalgono al 1043. Castelvecchi divenne una "Fattoria del Chianti" nel periodo tra lo scioglimento della Lega del Chianti e l'affermarsi del potere papale in zona, nel XIV secolo. Le antiche e storiche cantine di invecchiamento, tutte realizzate a volte, con "sasso a faccia vista" e lastricate in pietra serena, si snodano principalmente sotto parte della villa settecentesca e sotto quella dell'originaria villa padronale, di struttura cinquecentesca. Le grandi botti del corridoio illuminato a candele - tutte secolari e in castagno - rappresentano ancora oggi il riconoscimento all'antica tradizione vitivinicola della località. L'azienda è di proprietà della famiglia Paladin dal 2004. I vigneti della Premiata Fattoria di Castelvecchi in Chianti sono frutto della selezione clonale effettuata da viti di oltre 50 anni, che presentano caratteristiche genetiche uniche. Nei 21 ettari vitati si coltivano solo varietà a bacca scura (sangiovese, merlot e canaiolo), con cui si produce unicamente Chianti Classico nelle tre versioni Chianti Classico DOCG Capotondo, Chianti Classico DOCG Riserva Lodolaio, e Chianti Classico DOCG Gran Selezione Madonnino della Pieve, per un totale di circa 70.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Medio impasto ben drenato ricco di scheletro
Esposizione	Est-ovest, 450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50%, Canaiolo 50%.
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro tre anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 40 giorni; dopo una prima decantazione, affinamento in acciaio per 6 mesi e in botti grandi di rovere per 18 mesi, infine in bottiglia fino a maturazione completa.
Sensazioni	Colore rubino con riflessi granato; al naso profumi di fiori secchi e spezie; bocca calda, armonica, con tannini ben integrati.

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