ACQUISTATO IL .....

## Chianti DOCG 2024 2024

## Rosso di bella personalità

Il Chianti DOCG della Cantina Viticoltori Senesi Aretini è un rosso di bella personalità. Un vino intenso ma non troppo. Un vino perfetto per accompagnare un pranzo tra amici o una cena tutta a base di griglia. Un vino che ha un solo difetto. Una bottiglia non basta mai! Ma procediamo con ordine. Nasce da vigneti ben curati, impiantati su suoli franco-argillosi di media profondità. Le estati calde e gli inverni miti favoriscono una perfetta maturazione delle uve. Questo Chianti, in particolare, è ottenuto da un blend tipico, con una prevalenza di Sangiovese (85%), vitigno principe della Toscana, capace di esprimere eleganza e freschezza, e una quota del 15% di altri vitigni previsti dal disciplinare, che ne completano il profilo aromatico e strutturale. La vinificazione prevede una fermentazione con macerazione sulle bucce per un periodo di 15-20 giorni, durante la quale vengono estratti colore, tannini e aromi. Questo processo conferisce al vino struttura e complessità, mantenendo al tempo stesso una piacevole morbidezza. Nel calice si presenta di un colore rosso intenso. Al naso offre un bouquet equilibrato, con sentori di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, accompagnati da leggere note tostate che ne arricchiscono la complessità. In bocca è ampio e morbido, con una spiccata componente fruttata e un finale persistente ed equilibrato.

Fondata nel 1971, la cantina Viticoltori Senesi Aretini si trova in una posizione privilegiata, circondata dalle splendide colline di Cortona, dalla Val di Chiana, Montepulciano e dalla Val d'Orcia. Un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, da sempre luogo di produzione di vini di grande pregio. Nata con l'obiettivo di valorizzare le uve di un ristretto numero di produttori locali, oggi la cantina può contare sul contributo di oltre 200 soci conferitori, i cui vigneti si estendono su una superficie di circa 350 ettari, tra le province di Siena e Arezzo. Nel corso degli anni, la cantina ha saputo evolvere, restando al passo con i tempi. Si è quindi passati dalla vendita di vino sfuso, alla realizzazione di una vasta gamma di vini imbottigliati. Particolare attenzione viene rivolta anche alla sostenibilità ambientale. La cantina si sta orientando verso un processo di vinificazione sempre più ecosostenibile, grazie all'utilizzo di macchinari all'avanguardia che garantiscono un'elevata efficienza energetica. Non a caso i suoi vini sono oggi l'espressione autentica di un territorio ricco di storia e di un savoir-faire artigianale.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Franco-argilloso di media profondità |
| **Esposizione Allevamento** | Cordone speronato/guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Sangiovese 85% e altri vitigni previsti da disciplinare 15% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Fermentazione e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. |
| **Sensazioni** | Rosso intenso, al naso si presenta con buona intensità, equilibrati sentori di frutti rossi maturi e leggere note tostate. Al palato risulta ampio, morbido e fruttato con un finale persistente ed equilibrato. |

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