ACQUISTATO IL .....

Chianti Riserva DOCG 2021 2021

La Vigna

Terreno	Franco-argilloso con buono scheletro, sasso grande e arenaria friabile
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	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in vasche d'acciaio e macerazione sulle bucce per 25 giorni. Maturazione in botte grande per 8-12 mesi
Sensazioni	Rosso intenso, al naso si presenta con intensità e complessità, con evidenti note speziate. Al palato risulta caldo, morbido, strutturato e rotondo con un finale ampio e persistente. Perfetto con carni alla brace e contorni di bosco.

Strutturato e complesso

Un calice di Chianti Riserva è come un viaggio nel cuore della Toscana più autentica. Lo sanno bene gli oltre 200 piccoli produttori che ogni anno conferiscono con orgoglio le uve a Cantina Viticoltori Senesi Aretini. Ci troviamo tra Siena e Arezzo, in una zona collinare dove la viticoltura ha una storia millenaria. Qui una fortunata combinazione di fattori pedoclimatici rende il territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità. Ne è un bel esempio questo Chianti DOCG che si fregia della menzione di "Riserva". Questo indica che il vino è stato sottoposto a un periodo di affinamento più lungo, secondo quanto previsto dal disciplinare, e che risponde a specifici requisiti qualitativi. Nello specifico questa etichetta di Cantina Viticoltori Senesi Aretini nasce da un blend di Sangiovese - vitigno protagonista . presente in una percentuale dell'85%. Il restante 15 è costituito da altri vitigni autorizzati dal disciplinare, come il Canaiolo e il Colorino. Le uve sono raccolte a mano e selezionate con cura. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, con una macerazione sulle bucce di 25 giorni, per estrarre colore, tannini e aromi. Il vino matura poi in botte grande per un periodo di 8-12 mesi, acquisendo complessità e rotondità. Colore rosso intenso, al naso questo toscano rivela un bouquet complesso e intenso, con note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e tabacco, che si fondono con sentori di frutta rossa matura, come la ciliegia e la prugna. In bocca è caldo, morbido, strutturato e rotondo, con un finale ampio e persistente. Buono già oggi, questo Chianti Riserva può essere conservato per diversi anni in cantina. Quando decideremo di stapparlo, potremo abbinarlo con soddisfazione a carni alla brace, come la bistecca fiorentina, e con contorni di bosco, come funghi porcini trifolati o al forno. Grazie alla sua struttura e complessità, si sposa bene anche con formaggi stagionati e selvaggina.

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.

© 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