ACQUISTATO IL .....

Il Rosennano Chianti Classico DOCG 2013



Chianti Classico, what else?

C?è ancora qualcosa da dire sul Chianti Classico? Pare di sì, considerata la potenza espressiva de Il Rosennano Chianti Classico DOCG. Prodotto da uve provenienti da una sola vigna (chiamata appunto Il Rosennano) questo rosso interpreta con tratti distintivi chiari e schietti un classico intramontabile del vino italiano, come un consumato attore di teatro che riesca ancora a dare ai personaggi che porta in scena particolari note di fresca vitalità. 100% Sangiovese, vendemmia manuale, vinificazione che segue la tradizione e restituisce nel calice sensazioni appaganti. Rosso rubino intenso, profumi spiccati di frutta secca, ciliegia e spezie. Il Rosennano Chianti Classico DOCG ha di gran volume il gusto, e che struttura! Elegante e persistente il finale, deciso ma mai sopra le righe. Secondi toscani a base di carni rosse o cacciagione sono piatti che gli rendono giustizia

Immaginate di trovarvi in Toscana, nel senese, di fronte all?imponente meraviglia di borghi medievali. Villa a Sesta è lì, sospesa nel tempo, nel cuore del Chianti Classico: natura cangiante, di colori, profumi, aria, un susseguirsi stagionale che schiude mille diverse nature e una sola al tempo stesso. Una piccola realtà capace di coniugare l?amore per il proprio vino a quello per le deliziose specialità gastronomiche del territorio, quali l?olio toscano. Sono le tradizione ad animare Villa a Sesta: e lo fanno con risultati apprezzabili, e con la grande esperienza di chi vive immerso nella meraviglia da generazioni.

La Vigna

Terreno	Blandamente calcareo, sciolto, poco argilloso e fresco.
Esposizione	Sud-Ovest, 540m s.l.m.
Allevamento	Guyot e capovolto toscano
Densità imp.	4.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 4 / 5 anni
Abbinamento	Affettati, formaggi, primi piatti con sughi strutturati, carni rosse
Vinificazione	La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox, ha una durata di 9 - 12 giorni ed è seguita da 8 - 10 giorni di macerazione. Le temperature vengono contenute tra 21 e 27°. Movimentazioni quotidiane del liquido rendono omogeneo l'habitat fermentativo dei lieviti e controllano la cessione di estratto delle bucce. La fermentazione malolattica segue la svinatura e termina prima del trasferimento nei contenitori di legno. Il vino evolve per 12 mesi in barrique di secondo passaggio, tonneaux e botti da 30 ettolitri. Un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi precede la commercializzazione.
Sensazioni	Molto classico, con note speziate, buona acidità, corpo misurato.

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