ACQUISTATO IL .....

Chianti DOCG Riserva 2021 2021



Struttura, morbidezza e rotondità

Con questo Chianti DOCG Riserva, Castelsina raggiunge l'apice della sua produzione. La cantina, media cooperativa toscana, riunisce ben 250 viticoltori che si prendono cura di circa 400 ettari di vigneto distribuiti tra le ondulate colline, nelle province di Siena e Arezzo. Questo Chianti Riserva è composto principalmente da Sangiovese, il vitigno principe della regione, in questo caso abbinato a un'attenta selezione di altri uvaggi autoctoni, confermando il profondo rispetto per le tradizioni e la biodiversità del territorio. Questo blend crea un vino che rispecchia il terroir di provenienza ma anche la storia e la cultura di questa regione. Il processo di vinificazione segue rigorosi standard qualitativi: la fermentazione avviene in vasche d'acciaio, con una lunga macerazione sulle bucce che si protrae per circa 25 giorni. Questo permette una grande estrazione di aromi, colore e tannini, conferendo al vino una bella struttura e una grande complessità. Per ottenere la denominazione "Riserva", poi, un Chianti DOCG deve maturare in cantina per un periodo minimo di 24 mesi, di cui almeno tre in bottiglia. Questo lungo periodo di invecchiamento permette al vino di sviluppare una maggiore ricchezza rispetto al Chianti DOCG "base". Nel calice, il Chianti Riserva di Castelsina si presenta di un colore rosso intenso e profondo. Al naso, svela un bouquet complesso, dominato da note di frutti rossi maturi e da un distintivo profumo di violetta. Al palato, infine, rivela una struttura calda e piena, evidenziando morbidezza e rotondità. Il finale, ampio e persistente, prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Vino che invita a un abbinamento con piatti ricchi e strutturati. Grazie al suo corpo e all'intensità, accompagna bene carni alla brace.

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione toscana. Cantina Cooperativa, fondata nel 1971, raggruppa circa 250 viticoltori i cui vigneti si estendono per una superficie di circa 400 ettari compresi tra le province di Siena e Arezzo. Per dare supporto ai propri soci, la cantina adotta un'attenta attività di consulenza in vigneto. Lo sforzo è importante ma è necessario per ottenere una produzione sempre di maggior qualità, mantenendo un forte legame con il territorio. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici, con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. A questi, poi, negli ultimi anni si sono affiancati anche Merlot, Cabernet e Vermentino. La produzione comprende, oltre al Chianti DOCG e alla sua Riserva, anche alcuni interessanti IGT Toscana.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, medio impasto, argilloso
Esposizione	Sud Est, sud Ovest
Allevamento	Spalliera: Cordone speronato, Guyot
Densità imp.	3500/5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L’uva viene diraspata ed il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio restando a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Successivamente alla svinatura il vino viene di nuovo mantenuto a temperatura controllata al fine di completare anche la fermentazione malo lattica sempre in contenitori di acciaio. In seguito viene travasato in modo da eliminare le fecce rendendo il vino limpido per l’affinamento in botti di rovere per circa 8 mesi.
Sensazioni	Rosso intenso molto ampio e complesso con evidenti note speziate. Al naso esprime profumi intensi con equilibrati aromi di frutti rossi maturi e note tostate. In bocca si presenta caldo, strutturato, morbido e rotondo. Il finale risulta molto ampio e persistente.Adatto ad accompagnare secondi piatti di carne e formaggi di media o lunga stagionatura.

© 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