ACQUISTATO IL .....

"Agostino Petri" Chianti Classico DOCG Riserva 2023 2023



Caldo e avvolgente

Vino di grande eleganza e complessità, questo Chianti Classico Riserva DOCG è dedicato ad Agostino Petri, storico proprietario del Castello Vicchiomaggio. E' frutto di una viticoltura di eccellenza e di un'attenta vinificazione. Le uve provengono da un singolo vigneto situato nel cuore del Chianti Classico, a Greve in Chianti. Un terroir caratterizzato da terreni calcareo-argillosi e un clima mediterraneo temperato, che conferiscono grande complessità alle uve. In questo caso il Sangiovese, autoctono del Chianti, si unisce al Cabernet Sauvignon, creando un equilibrio perfetto tra i sapori fruttati e speziati. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in piccole vasche di acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Segue una maturazione di circa 18 mesi in barrique - di secondo passaggio - e botte grande. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno altri 4 mesi. Colore rosso rubino con sfumature granato, al naso rivela un bouquet ampio e complesso, con note fruttate evolute di ciliegia, prugna e confettura, sentori di spezie dolci, cioccolato e vaniglia. In bocca, invece, è soprattutto caldo e avvolgente, con tannini morbidi e ben integrati. Un'acidità vivace e una persistenza aromatica di grande intensità completano il quadro. Struttura e complessità, rendono questo Chianti Classico ideale come accompagnamento a secondi piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Le origini del Castello Vicchiomaggio, inizialmente denominato Vicchio dei Longobardi, risalgono all'incirca al 1400, come riportato su alcune antiche pergamene ancora oggi conservate. Siamo in cima ad una collina che domina tutta la Val di Greve, a circa 18 chilometri da Firenze. Nella sua lunga e gloriosa storia, al Castello Vicchiomaggio hanno soggiornato numerose personalità, fra cui in particolare Leonardo da Vinci, proprio nel periodo in cui dipinse il suo capolavoro più famoso, la Monna Lisa. Oggi John e Paola Matta sono i proprietari del castello. La tenuta si estende su circa 140 ettari, di cui 34 coltivati a vigneto, 10 ad olivo, ed il restante è parco. Il Sangiovese è il vitigno più rappresentativo dell'azienda, uva fondamentale per la produzione del Chianti Classico. Con lui, però, a Castello Vicchiomaggio si trovano anche altri vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Queste varietà, in particolare, vengono utilizzate per la produzione di vini rossi IGT. Clima mediterraneo e tipico terreno ricco di argilla e pietre grandi, il cosiddetto Galestro, sono gli elementi di base del terroir del Castello.

La Vigna

Terreno	Terreno con argilla pesante (30%)
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Riserva Agostino Petri deriva dalle uve di un singolo vigneto con rese molto basse. È un vino strutturato e complesso che può evolvere in bottiglia per anni.Vinificazione: La fermentazione in piccole vasche di acciaio inox (da 50 hl) garantisce il massimo contatto delle bucce con il mosto; la macerazione dura almeno 15 giorni. Maturazione: Il vino matura inizialmente in barrique di secondo passaggio (utilizzate in azienda) e continua in botte grande per un periodo totale di 18 mesi. Infine si affina in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere commercializzato.
Sensazioni	Veste il bicchiere di rosso rubino con sfumature di rosso granato. Al naso sprigiona una ricchezza di note fruttate evolute e spezie dolci, ricorda quasi una pralina di cioccolato con ripieno di sciroppo di lampone e ciliegia candita. In bocca è caldo e molto avvolgente grazie a tannini morbidi. Ha un ottimo equilibrio e una chiusura di frutta in confettura.

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