



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG

2020



Svinando®

## Un Chianti che riunisce bevibilità, eleganza e qualità

Cuore (e anima) del Chianti Classico, Barberino Barberino val d'Elsa è il comune dove Tenuta Ormanni coltiva il Sangiovese usato per produrre questo tradizionale rosso marchiato con il sigillo del Gallo Nero. Dopo la vendemmia le uve, certificate Bio, vengono portate subito in cantina per essere lavorate nel giro di poche ore dalla raccolta. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e si protrae per circa 15 - 18 giorni. Segue una fase di affinamento, in barrique usate e botti grandi, per non meno di 12 mesi. Ne deriva un vino di colore rosso rubino, caratterizzato da un profumo intenso e fruttato. In bocca è morbido ed equilibrato. Elegante e beverino.

La tenuta Ormanni risale addirittura al XIII secolo. Una tipica cascina toscana che all'inizio dell'800 venne acquistata dalla famiglia Brini di Carmignano, che ancora la possiede e che negli anni ha saputo rinnovarla, farla crescere e prosperare al punto che oggi è considerata una delle realtà vitivinicole più moderne di tutto il Chianti Classico. Si trova tra Castellina e Poggibonsi. Quasi settanta ettari vitati, con vigne "mature" e alcune addirittura storiche ancora allevate ad alberello. Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Syrah, sono le varietà rosse coltivate, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay e Viognier quelle a bacca bianca. Azienda a conduzione Biologica, la cantina propone grandi vini rispettosi del loro territorio di origine.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Tipico Galestro (calcareo)
<b>Esposizione</b>	Sud ovest - altitudine 350-400 metri s.l.m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	da 4000 a 5000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 100%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 6/8 anni da oggi

**Abbinamento** Piatti di salumi, pasta con sughi di carne, carne in umido e alla griglia e formaggi toscani.

**Vinificazione** VINIFICAZIONE Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 15-18 giorni. INVECCHIAMENTO In barriques usate e botti per 12 mesi.

**Sensazioni** Di colore rosso rubino, dal profumo intenso e fruttato e dal sapore morbido ed equilibrato, il Chianti Classico Ormanni coniuga fierezza, eleganza, fruttuosità e grande bevibilità

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