



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG

2020

Un Chianti che riunisce bevibilità, eleganza e qualità



Svinando

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

Terreno Tipico Galestro (calcareo)

Esposizione Sud ovest - altitudine 350-400 metri s.l.m

Allevamento Guyot

Densità imp. da 4000 a 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 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, fruttosità 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