ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2015



Chianti Classico Senese

Vendemmiato nella prima metà di ottobre il nostro Chianti classico, racchiude tutto il suo caratrere toscano, dal colore rosso intenso. Inconfondibile per il suo aroma intenso, dolcemente elengante e fruttato.Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati. Un vino dal gusto pieno e morbido con un buon equilibrio di tannini

Canonica a Cerreto si trova nel cuore del Chianti Classico, a 12 chilometri a est di Siena.
Si estende su 60 ettari, di cui 21 a vigneto e 7 a oliveto.
Il Territorio è caratterizzato da un alternanza di aria calda e secca, che diventa fresca dopo il tramonto del sole creando una forte escursione termica fra giorno e notte, che si aggiunge a quella molto sensibile fra estate e inverno.
Dal 1998 i vigneti sono stati adeguatamente reimpiantati per migliorare la qualità della produzione. L'80% è Sangiovese e il 10% Merlot.

La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro.
La vendemmia viene fatta interamente a mano. Nello stesso vigneto la raccolta è fatta in più fasi per sfruttare al meglio la diversa maturazione dei grappoli

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Altitudine di 350m s.l.m con esposizione a sud
Allevamento Densità imp.	La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 viti/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% Sangiovese, 10% Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	2019/2021
Abbinamento	Minestre, paste, risotti, carni, formaggi
Vinificazione	Vinificazione a temperatura controllata in vasche di acciaio utilizzando la follatura e i rimontaggi.Affinamento in botte: 5 mesi in botti di rovere di 225 lt. Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; profumo caratterizzato da note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci; sapore pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati.

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