ACQUISTATO IL .....

Chianti Riserva DOCG Tenuta Di Campriano 2016



Il Chianti Riserva amato dalla critica

Non stupisce scoprire che questo Chianti Riserva DOCG Tenuta di Campriano prodotto da Buccia Nera sia stato più volte premiato dalla critica enologica internazionale. Del resto che sia un grande prodotto lo si capisce fin dal primo assaggio. Si potrebbe definire Sangiovese in purezza, dato che nell'assemblaggio questa uva pesa per circa l'85%. Ma in questo caso, per aggiungere nobiltà al taglio, viene aggiunta una parte di Merlot e una di Cabernet Sauvignon, vitigni miglioratori per eccellenza. La vinificazione delle uve avviene in tre momenti differenti, sempre in acciaio a temperatura controllata. Femrentazione alcolica e malolattica spontanee e affinamento di 2 anni in boptti di rovere da 30 ettolitri a cui segue un ulteriore anno in bottiglia. Il risultato è un rosso complesso e strutturato. Il colore è impenetrabile, rosso rubino con riflessi granato. Al naso si apre con note di cileigia sotto spirito e mora, per poi offrire sensazioni speziate di cioccolato, liquirizia e tabacco. In bocca è pieno, voluminoso, morbido all'ingresso, con bei tannini maturi che lasciano la bocca asciutta e pulita.

Azienda familiare, Buccia Nera. Situata in Toscana, nella provincia di Arezzo. A condurre con passione e competenza la cantina è la quinta generazione della famiglia Mancini. Accesi sostenitori della sostenibilità, l'azienda segue i rigidi schemi della viticoltura biologica e biodinamica. Da vigneti collinari che salgono da un minimo di 350 fino anche a 600 metri sul livello del mare, nascono uve di grande qualità che vengono lavorate con tecniche di vinificazione poco invasive, senza l'impiego di additivi e con bassi contenuti di solfiti. Vini naturali che fanno bene allo stesso tempo all'ambiente e al cuore di chi li acquista.

La Vigna

Terreno	Terreno calcareo di medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.
Esposizione	Sud - Ovest, 450-550 mt s.l.m.
Allevamento	Spalliera con guyot, e cordone speronato
Densità imp.	5000 piante ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85% Merlot 8% Cabernet sauvignon 7%
Gradazione	14,50% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro il 2030
Abbinamento	Carni rosse, arrosti, brasati, stracotti e cacciagione.
Vinificazione	Vinificazione in tre differenti epoche delle uve. Tutte vinificate in acciaio a temperatura controllata con femrentazione alcolica e malolattica spontane. Affinamento di 2 anni in boptti di rovere da 30 hl e un anno in bottiglia.
Sensazioni	La Riserva Tenuta di Campriano è un vino molto complesso e strutturato. Al naso si apre con note di cileigia sotto spirito e mora, per poi offrire note speziate di cioccolato, liquerizia e tabacco. Il colore è impenetrabile, rosso rubino con riflessi granato. I numerosi archetti fanno comprendere l'importante tenore alcolico e la glicerina presente. In bocca è pieno, voluminoso, l'ingresso è rotondo ma poi nel finale i tannini maturi ma presenti lasciano la bocca asciutta. Molto persistente , il sapore rimane a lungo dopo la deglutizione.

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