



ACQUISTATO IL .....

"Felciaiano" Bolgheri Doc

2018

## Cabernet e Merlot, con una punta di Sangiovese



*Svinando*

Il vino nasce dalla selezione dei vigneti più esemplare della Chiantigiana. Il terreno è sabbioso-limoso-argilloso con presenza di calcare e ricchi di minerali e scheletro sotto forma di conglomerati che prendono il nome di Conglomerati di Bolgheri. L'origine di questi terreni è alluvionale, formati con materiale delle colline metallifere limitrofe. I vini che si ottengono sono molto complessi, ricchi di struttura ed eleganza dato che le maturazioni sono sempre graduali e mai troppo veloci; prodotti equilibrati ed armonici con buon contenuto di freschezza che gli conferisce longevità.

Felciaiano. Un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione che ha sede in Toscana (TPI) nei concretamente vigneti di Bolgheri. Il vino di famiglia Felciaiano nasce dalla storia del terreno stesso del vino. Il nome di famiglia Felciaiano è stato scelto perché i primi proprietari di questo terreno erano i Felci, un'antica famiglia di origini romane. La storia di Felci è quella di una famiglia di contadini e artigiani che hanno lavorato per oltre tre secoli la terra di Bolgheri. Tornato Felciano di nuovo al paese dopo aver trascorso una vita militare più difficile delle sue attuali.

### La Vigna

#### Terreno

Sabbioso-limoso-argilloso con presenza di calcare e ricchi di minerali e scheletro sotto forma di conglomerati che prendono il nome di Conglomerati di Bolgheri. L'origine di questi terreni è alluvionale, formati con materiale delle colline metallifere limitrofe. I vini che si ottengono sono molto complessi, ricchi di struttura ed eleganza dato che le maturazioni sono sempre graduali e mai troppo veloci; prodotti equilibrati ed armonici con buon contenuto di freschezza che gli conferisce longevità

**Esposizione** Ovest, 80m s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato/ archetto toscano

**Densità imp.** 6700 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Sangiovese 10%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2030

**Abbinamento** Carne rossa

**Vinificazione** Con lieviti naturali in acciaio, affinamento in barriques usate di rovere francese per almeno 12 mesi

## Sensazioni

Vino dal colore rosso rubino intenso è dotato un quadro aromatico di grande frutto e piacevolezza, integrato d sentori di spezie che lo rendono complesso e variegato, dotato di ottima struttura è capace di evolversi nel tempo e affinarsi anche per alcuni anni migliorando notevolmente le proprie caratteristiche organolettiche.

Quando l'ambiente naturale è incantevole come nei dintorni di Bolgheri, diciamocelo, il compito del vignaiolo è più facile. Attenzione, però. Più facile non vuole dire semplice e che non servano competenze per ottenere buoni risultati. Per fortuna non mancano neppure quelle all'interno della cantina Chiappini che infatti riesce a trarre sempre il meglio dai frutti che coltiva con passione nei bei vigneti aziendali. E così, con un taglio di Cabernet Sauvignon al 50%, Merlot al 40 e giusto una punta di Sangiovese a ricordare che in fondo in Toscana è lui il principe incontrastato, nasce Felcaino, Bolgheri Rosso caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Dotato di un bouquet dominato dalla frutta rossa succosa, non mancano note di spezie che lo rendono complesso e variegato. In bocca si rivela strutturato ed equilibrato. Un vino buono oggi, senza dubbio, ma con un grande potenziale evolutivo. Il nostro consiglio? Una bottiglia in tavola oggi e una in cantina in attesa dell'occasione giusta.

La storia della cantina Chiappini parte nelle Marche, terra di origine di Giovanni (Chiappini) e approda in Toscana, nella bella Bolgheri, che dagli anni Cinquanta è la sua residenza. Il progetto è quello di aprire una piccola attività agricola. Obiettivo raggiunto e superato, dato che oggi la cantina che porta il suo nome è una realtà più che consolidata, capace di dar vita a vini eleganti e apprezzati da appassionati in diverse parti del mondo. Oggi Giovanni è affiancato dalle figlie Martina e Lisa. Sono complessivamente 27 gli ettari di terreno di proprietà. Di questi, 15 sono a vigneto da cui si ottengono circa 80.000 bottiglie di vino l'anno. Le varietà coltivate sono quelle che contraddistinguono la zona. Quindi soprattutto vitigni internazionali, con il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot in netta maggioranza. Non manca, però, anche una piccola parte dal cuore fieramente toscano, con l'immancabile Sangiovese e il sempre piacevole Vermentino.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821