ACQUISTATO IL .....

"Felciaino" Bolgheri Doc 2018

Cabernet e Merlot, con una punta di Sangiovese



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 e` 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 longevita

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 Felciaino, 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821