ACQUISTATO IL .....

"Ferruggini" Bolgheri Doc 2018



Un toscano dal gusto piacevolmente internazionale

Un bel taglio maremmano, con il Sangiovese al 50%, affiancato (e forse nobilitato) da Cabernet Sauvignon e Syrah. La lavorazione è semplice e non prevede l'uso di lieviti selezionati o di legno. Solo acciaio a temperatura controllata per preservare il buono dell'uva e dei suoi sapori. Il risultato è un rosso di grande bevibilità e versatilità. Perfetto compagno di una merenda tra amici, con una fetta di salame tagliata spessa o un pezzo di pecorino non troppo stagionato, ma anche adatto a una cena più impegnativa, con una preparazione a base di carni rosse a dividere la scena. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso si mette in evidenza per l'ampiezza dei suoi profumi che giocano su frutta rossa succosa e spezie dolci e piccanti. In bocca è un vino fresco e di buon corpo. Non eccessivo a livello di concentrazione e proprio per questo ancora più piacevole e facile da bere.

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.

La Vigna

Terreno	Terreno ricco di ferro naturalmente, con sabbie di origine marina con conglomerati ricchi di ferro e magnesio che danno finezza ed eleganza ai vini
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	Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah 20%
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro il 2025
Abbinamento	Carni e formaggi
Vinificazione	Con lieviti naturali in acciaio
Sensazioni	Vino di grande bevibilità e versatilità, dal colore rosso rubino, si apre con sentori di frutta rossa matura ed una bocca dinamica, fresca e capace di adattarsi ad accompagnare ogni giorno in maniera trasversale i piatti della tradizione culinaria toscana.

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