ACQUISTATO IL .....

Magnum Chianti Superiore DOCG 2014



Un Chianti di grande qualità

Il più amato tra i vini rossi toscani. Chianti Docg, superiore (in termini di qualità e di gradazione alcolica, proposto qui in versione magnum. La bottiglia giusta da stappare quando la serata si preannuncia lunga e divertente. Quando in giardino scoppietta la griglia o dalla cucina proviene un rassicurante profumo di arrosto. Il Chianti proposto qui da Usiglian del Vescovo, è un grande classico. Sangiovese in larghissima maggioranza, con l'aggiunta di una piccola percentuale di altri vitigni autorizzati. Uve vendemmiate a mano dove vengono ulteriormente selezionate prima della consueta diraspatura e pigiatura. Segue una fase di macerazione di 10-12 giorni, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 28°C. Fermentazione malolattica in serbatoi di cemento, nel mese di dicembre successivo alla vendemmia, il vino viene passato in botti da 18 ettolitri dove viene lasciato maturare per almeno nove mesi. Dopo l'imbottigliamento, altri sei mesi in bottiglia vengono previsti per raggiungere la giusta maturità. Nel bicchiere si scopre un vino dal profumo intenso e fruttato. Armonico in bocca, si rivela un vino morbido fin da subito ma che diventa sempre più vellutato con l'invecchiamento.

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa. Per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406 fino a quando, nel 1495, gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga il comando fiorentino. Da allora, fino all'ingresso dell'attuale proprietà nel 2001, la guida della tenuta è passata diverse volte di mano in mano. Recentemente è stata al centro di un importante intervento di riqualificazione che ha interessato 22 ettari di vigneti a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, oltre a 10 ettari di oliveti. La cantina di invecchiamento, ricavata dall'originario feudo medievale, ospita botti di media e grande capacità.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud - Ovest, 250m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Le uve raccolte a mano vengono inserite in bins da 200 kg e trasportate in cantina. Dopo una accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 10-12 giorni a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi ad una temperatura di circa 28°C. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento. A dicembre il vino viene introdotto in botti da 18 hl dove sosta per 6 mesi. Segue un finale affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso brillante con un'austera venatura granata. Al naso si presenta intenso con note di frutti rossi e viola. Al palato ha un ingresso morbido. La vibrante freschezza rende il finale fruttato ed estremamente piacevole.

© 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