ACQUISTATO IL .....

# Chianti Colli Senesi DOCG 2023




## Un bel Chianti semplice e diretto

Chianti e Sangiovese sono due termini che vanno sempre a braccetto. In Toscana il Chianti rappresenta la denominazione più importante e diffusa e quello proveniente dai colli senesi, classificato DOCG, ne rappresenta una nobile interpretazione. Si produce con uve Sangiovese in purezza, raccolta a piena maturazione sui vigneti che salgono lungo le colline della provincia di Siena, dove i fitti boschi lasciano posto a vigneti curati come giardini. La lavorazione è semplice e prevede solo l'uso di acciaio e temperature controllate. L'ideale per valorizzare al meglio il varietale, donando a chi beve la sensazione di un vino fresco e vitale. Nel bicchiere il colore è rosso rubino bello vivace. Nessun segno di stanchezza o di invecchiamento precoce. Al naso, al contrario, il bouquet è giustamente ampio con ricordi soprattutto di frutta rossa bella croccante e note di sottobosco, muschio e funghi. In bocca è essenziale e gradevole allo stesso tempo. Una base di frutta rossa che richiama quella percepita in precedenza, si fonda con note minerali. Per il resto si fa apprezzare soprattutto per il perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti e per i tannini maturi e lisci.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro. |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Guyot e cordone speronato |
| **Densità imp.** | 3500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Prevalentemente sangiovese |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. |
| **Sensazioni** | Bouquet ampio, persistente con piacevoli note fruttate e sottobosco. Gusto asciutto e continuo, che rivela piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e note minerali. Si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità. |

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