



ACQUISTATO IL

"La Boncia" Chianti DOCG

2022

Un Chianti giovane, fresco e facile da bere



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno con ampio scheletro-roccia della Montagnola, composto da pietra calcarea (roccia sedimentaria composta principalmente da carbonato di calcio), conosciuta come "Il Giallo di Siena".

Esposizione Sud

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 13.50% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Dopo la diraspatura, la macerazione è durata circa 10 giorni in vanificatori di acciaio inox. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica alla temperatura di 25°C per esaltarne l'espressione aromatica e preservarne le note fruttate e floreali. Dopo essere stato travasato, ha successivamente concluso la fermentazione malolattica entro la fine dell'inverno. Il vino è stato poi affinato in acciaio ed è stato imbottigliato in primavera.

Sensazioni Color rosso rubino, il vino ha una piena ed intensa fragranza con sentori di pompelmo e di frutta rossa che ricordano le ciliegie ed i lamponi. Al palato il vino risulta morbido e ben equilibrato. Caratterizzato da tannini morbidi, e da una piacevole acidità, il vino è fragrante ed invitante. Pensato per essere bevuto giovane così da poterne apprezzare meglio la

freschezza e il bouquet.

Non c'è nulla da fare. Il Sangiovese in Toscana, e in particolare nella zona del Chianti, sta proprio bene. Sulle colline che da Firenze arrivano fino alle porte di Siena, proprio tra i borghi storici di Monteriggioni e Vagliagli, per esempio, Bindi Sergardi raccoglie le uve destinate alla produzione de La Boncia, un bel Chianti DOCG, tanto tipico quanto piacevole. La lavorazione è quella classica per un Sangiovese moderno. Si inizia con una macerazione di una decina di giorni, necessaria per estrarre colore e aromi dalle bucce, seguita dalla fermentazione alcolica e la conversione malolattica. Sempre con l'occhio fisso al termometro, per evitare che un eccessivo calore privi il vino finale della sua freschezza naturale. Segue poi un veloce affinamento, sempre in acciaio, al termine del quale si scopre un bel vino, caratterizzato da un colore rosso rubino ancora vivace. Al naso profumi freschissimi di frutta rossa che ricordano le ciliegie e i lamponi. In bocca è morbido e ben equilibrato. Ha tannini maturi e vellutati, e una piacevole acidità che lo rende particolarmente facile da bere. E' un rosso toscano pensato per essere bevuto giovane. Quasi una spremuta di Sangiovese, per apprezzarne al meglio freschezza e bouquet.

Bindi Sergardi è un'azienda a conduzione familiare, di origine antichissime che risalgono addirittura al lontano 1349. Oggi l'azienda è una realtà moderna e suddivisa in tre distinte tenute che coprono quasi 100 ettari vitati, principalmente nella provincia di Siena. Qui si producono i vini a denominazione Chianti e Chianti Classico Docg, ma anche olio extravergine di oliva dal gusto deciso. Chianti è sinonimo di Sangiovese e anche in casa Bindi Sergardi il vitigno principe è proprio questo, da sempre coltivato con grande attenzione e rispetto del territorio. Sangiovese che viene affiancato, di tanto in tanto, da qualche varietà internazionale come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, impiegati soprattutto per produrre i vini commercializzati come Toscana Igt.

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