ACQUISTATO IL .....

"Prestige" Chianti Riserva Superiore DOCG 2021 2021

Il bel Chianti che nasce sulle colline di Firenze



Il più classico dei tagli per questo Prestige, Chianti Riserva Superiore DOCG. Nasce, infatti, da un 90% di uve Sangiovese a cui si aggiunge giusto una punta di Canaiolo. I vigneti si trovano nell'ara di Montespertoli, in provincia di Firenze, dove il Chianti è nato e dove il Sangiovese cresce vigoroso grazie a un clima caldo e terreni ricchi di galestro. Anche la lavorazione è classica. Fermentazione e macerazione per circa due settimane a temperatura controllata per estrarre correttamente tannini e colore. Poi un affinamento prima in barrique di Allier, Nevers e Vosges per circa un anno, e in botti grandi di rovere per altri 6-8 mesi. Da qui in avanti, il vino viene mantenuto in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento e quindi lasciato riposare in bottiglia per altri 12 mesi prima di essere messo in commercio. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso scuro, con un bouquet complesso che richiama la frutta rossa e nera, con amarena e frutti di bosco in bella evidenza, e di viola mammola. Il tutto accompagnato da decisi richiami di vaniglia. In bocca è appagante e dotato di una buona struttura. Il finale è gradevolmente tannico.

Nel cuore del Chianti, tra San Casciano Val di Pesa e Montespertoli, si trova l'azienda Uggiano. Siamo nel punto in cui il Chianti Colli Fiorentini sfocia nell'area del Chianti Classico. Un luogo dove il vino si fa da sempre e dove il Sangiovese è assoluto protagonista. Qui, nel 1976 nasce Uggiano, un'azienda moderna come concezione, votata alla produzione di un'ampia gamma di vini tipici del territorio, sempre con un occhio al giusto rapporto qualità prezzo, in tutte le fasce di prodotto. Dai classici vini per ogni giorno, fino ai moderni ed eleganti Supertuscan di chiara ispirazione francese.

La Vigna

Terreno	GALESTRO
Esposizione	Sud Est
Allevamento	CORDONE SPERONATO
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% SANGIOVESE 10% CANAIOLO
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C. Affinamento in Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 – 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo.
Sensazioni	Bel colore rosso bordeaux . Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico

© 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