ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG 2019 2019

Il più Classico dei rossi di Toscana



Tra le proposte della Fattoria dell'Aiola non poteva certo mancare un grande rosso del territorio. In questo caso si tratta di un Chianti Classico DOCG. Classico, va ricordato, in quanto le uve con cui viene prodotto provengono dall'area storica della denominazione e, nello specifico, dai comuni di Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti. Nasce da un taglio in larghissima maggioranza di uve Sangiovese, addirittura al 90%, con la parte rimanente suddivisa tra un grande classico del territorio, il Colorino, e un grande migliorativo internazionale come il Merlot. La vinificazione è semplice e accurata. Prevede due settimane circa di macerazione a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con rimontaggi frequenti per estrarre tutto il colore possibile dalle uve di Sangiovese, generalmente piuttosto avare in capacità tintorea. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Al naso è fresco e vivace, con note di ciliegia marasca, melograno, viola e spezie. In bocca, invece, è equilibrato, morbido, con tannini fini e un lungo retrogusto armonico.

Da antico castello fortificato al centro di nobili battaglie fratricide nel corso della sanguinaria lotta tra Senesi e Fiorentini, a un gruppo di imprenditori russi che, innamorati del luogo, decidono di rilanciare il loro progetto vinicolo. Nel mezzo, la trasformazione del castello fortificato in raffinata villa padronale, un terremoto che distrugge buona parte della storica dimora e perfino un Senatore della Repubblica, Giovanni Malagodi, che negli anni 70 crea le etichette che ancora oggi conosciamo. A leggerla così, di storie questa tenuta ne ha vissute davvero tante. E che storie! Oggi Fattoria della Aiola può contare su un complessivo di circa 36 ettari di vigneti, sparsi sulle colline dei comuni di Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti. Il Sangiovese domina su tutto, anche se non mancano piccoli appezzamenti di altri vitigni internazionali. Dalla vendemmia manuale, al riposo in tradizionali legni grandi, il vino della fattoria viene prodotto con cura artigianale.

La Vigna

Terreno	galestro, argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% Sangiovese, 10% Merlot e Colorino
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro dieci anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	15-17 giorni di macerazione a 25°C in vasche di acciaio con rimontaggi frequenti.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Fresco e vivace con note di ciliegia marasca, melograno, viola e spezie. Al palato è equilibrato, morbido, con tannini fini e un lungo retrogusto armonico.

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