



ACQUISTATO IL

Chianti Classico DOCG 2019

2019

Il più Classico dei rossi di Toscana



Svinando®

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 avere 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821