



ACQUISTATO IL

Chianti Classico Riserva DOCG 2018

2018



Svinando

Oltre due anni di affinamento per un rosso di grande personalità

Un grande territorio. Un vitigno straordinario. Secoli di tradizione e un unico grande obiettivo. Dar vita a un vino dotato di personalità e della stoffa giusta per accompagnare i piatti saporiti della cucina toscana. Sono questi gli ingredienti di base di questo interessante Chianti Classico Riserva DOCG, proposto da Fattoria dell'Aiola. Sangiovese al 90%, con Colorino e Merlot, questo vino subisce una lunga lavorazione che inizia con una fase di macerazione delle bucce che può protrarsi fino a tre settimane. Nel mentre il vino viene mantenuto alla temperatura costante di 28°C, in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, poi, il vino viene passato in legno, grandi botti che lo ospiteranno per almeno due anni. Tanto è necessario perché il lento affinamento giunga a termine e il vino sia pronto per l'ultima fase di lavorazione. Altri sei mesi, minimo, di attesa in bottiglia. Solo a quel punto il Chianti Classico Riserva è pronto per affrontare il mercato. Di grande e nobile struttura, questo rosso evidenzia note speziate derivanti dal lungo affinamento in botte. Vino austero, evolve nel tempo. Per questo non c'è fretta di stapparlo. Conservato correttamente in cantina, saprà come regalare grandi soddisfazioni ancora per molti anni a venire.

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 Argilloso, Galestro, Arenario.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 50000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 90%, Colorino, Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo fra i 5 e i 12 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione 18-20 giorni di macerazione a 28°C in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi. 2 anni di affinamento in botte. 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Di grande e nobile struttura, evidenzia note speziate figlie dell'affinamento in botti di varia capacità per 24 mesi. E' vino ancora piuttosto austero con ampi margini di evoluzione.

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